



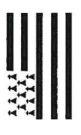



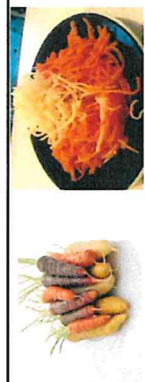
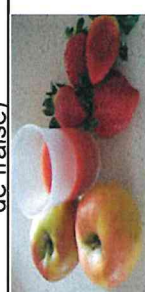
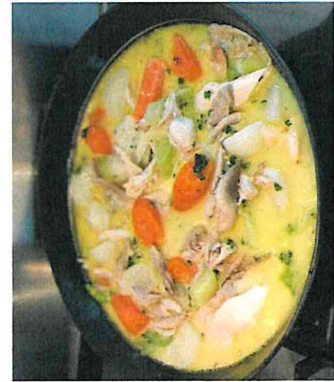
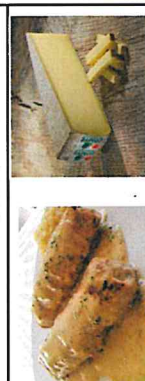







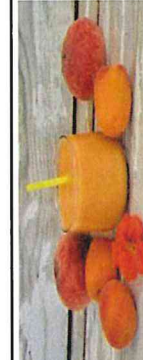
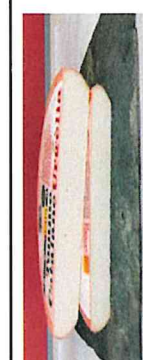







Menus semaine du goût du 12 au 16 Octobre 2020 - LE TOUR DE FRANCE DES REGIONS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Les Hauts de France</p> 	<p>Bourgogne & Franche Comté</p> 	<p>Provence, Alpes, Côte d'Azur</p> 	<p>La Nouvelle Aquitaine</p> 	<p>La Bretagne</p> 
Entrée	<p>Salade d'Automne aux endives, noix et fromages</p> 	<p>Potage velouté aux champignons "maison"</p> 	<p>Pissaladière (pizza au thon)</p> 	<p>Trio de carottes des sables Landais</p> 	<p>Kir Breton (limonade, jus de pomme, sirop de fraise)</p> 
Viande	<p>Waterzoi de volaille Légumes du jardin des Hauts de France</p> 	<p>Fagot de veau sauce au Comté</p> 	<p>Filet de Cabillaud à la Méditerranéenne légumes grillés & quinoa</p> 	<p>Rôti de Bœuf Charolais à la Bordelaise pommes de terre salardaises</p> 	<p>Noix de Jambon aux raisins et pommes sauce au miel</p> 
Légume		<p>Linguines de grand-mère du territoire de Belfort</p> 			<p>Poêlée Bretonne (chou fleur, carotte batonnet, haricot vert)</p> 
Produit laitier ou fromage	<p>Citadelle du Belfroi</p> 	<p>Morbier AOP</p> 	<p>Smoothie pêche & abricot</p> 	<p>Tomme de Catalane</p> 	<p>La buche de Bretagne</p> 
Dessert	<p>Fromage blanc à la rhubarbe et son spéculos</p> 	<p>Fruit de saison de Bourgogne</p> 	<p>Salade de fruits de Provence</p> 	<p>Crémipote à la fraise de la Nouvelle Aquitaine</p> 	<p>Crêpe au sucre</p> 