















Sinceny
Du 07/10/2024 au 11/10/2024

Menu

			
Lundi	<p>Chou fleur - Sauce façon cocktail Sauté de dinde - Sauce façon blanquette /Filet de hoki MSC  - Sauce façon blanquette Légumes pot au feu Fromage blanc sucré Poire Régionale</p>	Mardi	<p>Céleri remoulade (régional)  - Sauce façon remoulade Jambon blanc Label Rouge  /Omelette nature avec sauce - Sauce tomate Purée de pommes de terre et courgettes Brie Crème dessert à la vanille</p>
Mercredi	<p>Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes Gratin de gnocchis à la provençale Emmental Bio râpé   Compote pomme Bio  </p>	Jeudi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Paupiette de veau  - Sauce Marengo /Paupiette de poisson - Sauce Marengo Carottes Bio persillées   Vache qui rit Bio   Raisin blanc</p>
Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette au basilic Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Riz de camargue IGP Carré de l'Est Yaourt arôme (régional)</p>	