





# COLLEGE LA ROCAL BON ENCONTRE

	<p>lundi 07 octobre</p> <p>SALADE AU NOIX /DUO DE CHOUX VINAIGRETTE SAUTE DE CANARD AU OLIVES <u>POTATOES</u> FROMAGE POIRE AU CHOCOLAT</p>
	<p>mardi 08 octobre</p> <p>MACHE / CONCOMBRE bio CREME CIBOULETTE SAUCISSE DE VEAU POEELE DE LEGUMES FROMAGE PARIS BREST</p>
<p>mercredi 09 octobre</p>	
	<p>jeudi 10 octobre</p> <p>PIZZA CHEVRE ET MIEL EMINCE DE BŒUF SAUCE GOULASH POEELE DE LEGUMES ET POTIMARRON FROMAGE BLANC bio FRUIT DE SAISON</p>
	<p>Vendredi 11 octobre</p> <p>DUO DE CAROTTES ET COURGETTES bio RAPEE FILET DE TRUITE DE LA REGION RIZ SAUCE TOMATE FROMAGE BLANC bio FRUIT DE SAISON</p>

La Principale,

Les infirmières,

La Gestionnaire,

D.LEFEBVRE

N. MESQUITA

MENU ETABLI SELON NORME GEMRCN



réalisé par Patricia DELBOS