



## CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

**SEMAINE 45 DU 2 au 6 novembre 2020**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Potage Dubarry Salade d'endives aux croûtons	Salade de carottes à l'orange [LOCAL] Piémontaise	Feuilleté du chef Chou blanc aux cranberries [LOCAL]	Champignons vénéneux (champignons à la tomate) Chaudron de la sorcière (Velouté de potiron)
<b>PLAT DU JOUR</b>	Chili sin carne (végétarien)	Jambon braisé [LOCAL]	Blanquette de veau à l'ancienne	Saucisse de volaille à la diable [LOCAL]
<b>GARNITURE</b>	Haricots rouges Poivrons à la pulpe de tomates	Gratin de macaronis Haricots verts persillés	Pommes de terre vapeur Légumes de blanquette [LOCAL]	Purée de patates douces Fondue d'épinards [AB]
<b>LAITAGE</b>	Variété de fromages	Variété de fromages	Variété de fromages [AB]	Variété de fromages
<b>DESSERT</b>	Flan vanille et son nappage caramel [AB] ou Pomme [LOCAL]	Cheesecake ou Poire [AB]	Mikado de fruits et pain d'épices ou Kiwi	Yeux de monstres (fitchis et raisin au jus) ou Salade de fruits frais

MENUS D'HALLOWEEN



Produit BIO [LOCAL] Produit local



Pêche durable



Fair trade



Label Rouge

**DUPONT**  
RESTAURATION

Les éléments en gras correspondent au menu équilibré et conseillé du jour.

Les menus sont élaborés selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN et validés en commission restauration.