

SEMAINE: **43**

LUNDI 24-oct.	MARDI 25-oct.	MERCREDI 26-oct.	JEUDI 27-oct.	VENDREDI 28-oct.	SAMEDI 29-oct.	DIMANCHE 30-oct.
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE	BETTERAVES AUX OIGNONS ROUGES	SALADE DE PATES ET TOMATES	CELERI REMOULADE	SALADE D'ENDIVES AU BLEU	SAUCISSON A L'AIL
ESCALOPE DE DINDE AU PAPRIKA	MERGUEZ	PAUPIETTE DE LAPIN	ROTI DE VEAU	DOS DE COLIN SAUCE CREME	SAUTE DE PORC AUX 5 EPICES	CUISSE DE PINTADE
RIZ PILAF	POMMES DE TERRE AUX EPICES	CAROTTES SAUTEES	PUREE TROIS LEGUMES	EPINARDS BECHAMEL	POELEE D'AUTOMNE MAISON (carottes, navets, oignons)	FONDUE DE CHOU VERT ET POMMES VAPEUR
PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE
RAISIN	TARTE CHOCOLAT	LIEGEOIS CAFE	CRUMBLES AUX POMMES	TARTELETTE VANILLE	BANANE	CREME VANILLE
POTAGE DE LEGUMES maison	VELOUTE DU JARDINIER maison	VELOUTE D'ASPERGES	SOUPE A L'OIGNON maison	POTAGE DE LEGUMES maison	CREME DU POTAGER à la vache qui rit	BOUILLON DE POULES vermicelles
NORMANDIN DE VEAU	BOUCHEE AU POISSON	JAMBON	TARTE AUX CHAMPIGNONS	CROQUE AUX LEGUMES	JAMBON DE DINDE	FLAMMEKUECHE
SALADE ICEBERG	SALADE	SALADE VERTE TOMATES	SALADE ICEBERG	SALADE ICEBERG	SALADE	SALADE ICEBERG
PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	COMPOTE	POIRE AU SIROP	CLEMENTINES	CLAFOUTIS D'ABRICOTS	FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un BON APPETIT !

Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenu pour responsable des modifications apportées