# DU 2 AU 6 OCTOBRE

## LUNDI 2

*Chiffonnade de laitue à l'emmental*
*Quiche lorraine*

*Cuisse de poulet au chorizo*
*Parmentier de canard*

*Blé arlequin*
*Purée maison*

*Crème dessert chocolat*
*Crème vanille*

*Fruits de saison*

## MARDI 3

*Cake au jambon et olives*
*Cervelas aux pommes de terre*
*Riz au thon, tomates confites, oeuf et olive*

*Colombo de porc*
*Jambon grill*

*Carottes braisées*
*Haricots verts à la tomate*

*Fromage à la coupe*

*Salade de fruits frais*

## JEUDI 4

*Chiffonnade paysanne*
*Chou rouge au maïs*
*Coeur de palmier cocktail*

*Dos de colin à la crème de poivron rouge*
*Risotto aux fruits de mer*

*Petits pois carottes*

*Fromage à la coupe*

*Moelleux aux pommes cannelle*
*Tarte aux pommes*

## VENDREDI 6

*Chiffonnade gourmande*
*Mâche aux foies de volaille*
*Assortiment de crudités*

*Steak haché frais*
*Steak haché de veau frais*

*Frites fraiches*

*Entremet chocolat maison*
*Yaourt aux fruits*

*Pruneaux au sirop*
*Compote de pommes*

COLLEGE GOLFE DES PICTONS ★ La Gestionnaire ★ 85770 L'ILE-D'ELLE

MARYSE RABAUD
GESTIONNAIRE

VALÉRIE ROY
PRINCIPALE