



Programme Semaine Bleue et semaine du goût du 08 au 14 Octobre 2018

Lundi 08	15h	Conférence : Écologie, les actions concrètes en France et dans le monde avec Lorène Appartement F	
	Menu Déjeuner Celeri rave-vinaigrette aux noix Rôti de porc origine France , sauce moutarde à l'ancienne Petits pois à la française Fromage de Campagne et gelée de Coing		Menu Dîner Velouté de Potiron Gratin de chou-fleur aux saucisses Pruneaux au vin
Mardi 09	15h	Jeu du Tri Sur les parentèles	
	Menu Déjeuner Poireau vinaigrette à l'échalote Estouffade de boeuf origine France à la Bourguignonne Jardinière de légumes du maraîcher Fromage Tarte aux pommes île de France		Menu Dîner Crème de chou-fleur Croque-monsieur au jambon de Paris Salade verte (île de France) Mousse au chocolat
Mercredi 10	15h	Quizz : Fruits et légumes de saison Sur les parentèles	
	Menu Déjeuner Salade de Champignons de Paris Boudin noir Origine France Ecrasée de pomme de terre Ile de France Pomme fruit Fromage Pithivier		Menu Dîner Crème de petits pois Quiche aux poireaux Salade feuille de chêne (île de France) Compote de fruits du verger
Jeudi 11	14h30	Sortie Cueillette de Viltain à Saclay avec Suzanne	
	Menu Déjeuner (Menu Bio) Salade d'endives bio- vinaigrette Poulet rôti bio label rouge Fondue de carottes bio Camembert bio Fromage blanc fermier aux fraises bio		Menu Dîner Velouté de cresson Saveur pomme de terre au cantal Pomme île de France cuite à la cannelle
Vendredi 12	15h	Ciné-club : "La belle Verte"	
	Menu Déjeuner Oeuf dur origine France - Mayonnaise Filet de Colin meunière (pêche responsable) Pomme de terre île de France Fondue d'épinard Fromage Poire Pays de la Loire au sirop		Menu Dîner Crème de Champignons Brouillade aux fines herbes Salsifis à l'ail Yaourt fermier et miel de France