






ASSIEL




SEMAINE N° 43 DU 22 AU 28 OCTOBRE 2024

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	LUNDI
22	23	24	25	26	27	28


Potage de légumes	Crème Dubarry	Bouillon vermicelle	Potage tomate	Potage à l'oseille	Velouté aux bolets	Bouillon vermicelle
Carottes rapées	Salade composée et œuf	Friand fromage	Concombre vinaigrette	Betteraves bio ciboulette	Cocktail crevettes	Salade de riz
Hachis parmentier Bio	Jambon braisé sauce forestière	Sauté de porc au caramel	Filet colin Alaska sauce bretonne	Couscous agneau et merguez	Lapin en civet	Gratin de chou fleur à la parisienne
Salade verte	Blé	Carottes braisées	Riz créole	Légumes couscous et semoule	Garniture de céleri	(chou fleur / jambon / bechamel)
Fromage frais sucré	Emmental	Petit moulé ail et fines herbes	Tomme noire	Tomme blanche	Bleu d'Auvergne	Yaourt aromatisé
Pomme	Cocktail de fruits	Banane	Compote de fruits	Fromage blanc aux fruits	Far breton aux pruneaux	Raisin


 Viande certifié
  Viande label rouge
  Issu de la filière bleu blanc cœur

 Viande bovine française
  Appellation origine contrôlée ou protégée

 Animation
  Produit Maison
  Race à viande

 Produit BIO
  Pêche durable

 Produit Local
  Œuf de France

 Indication géographique protégée