

Menus du mois d'octobre 2024

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Agriculture biologique



Fait maison



Label rouge



Viande bovine française



Produit local



Produit végétarien



MSC pêche durable



AOP



Lundi 30	Mardi 01 - menu végétarien	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Nem aux légumes Emincé de poulet au curry Semoule Yaourt vanille - pomme	Salade de pommes de terre Pennes sauce italienne Saint-Paulin Banane	Chou au thon Steack haché Haricots verts persillés Entremet chocolat - poire	Saucisson sec / carottes râpées Cuisse de poulet basquaise Brocolis Paris-Brest	Salade verte Colin sauce meunière sce ciboulette Semoule Cantal - nectarine
Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10 - menu végétarien	Vendredi 11
Salade niçoise Emincé de bœuf aux oignons Pommes de terre au four Yaourt au fruit – raisin noir	Macédoine de légumes Blanc de poulet sauce normande Chou-fleur persillade Cantadou – salade de fruits	Taboulé oriental Jambon grillé / rôti de dinde Coquillettes au beurre Mousse chocolat - pomme	Salade de betteraves Omelette aux fines herbes Ratatouille Tarte aux pommes - poire	Salade de pois chiche Cassolette de la mer forestière Riz créole Fromage blanc sucré -- ananas
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17 - menu végétarien	Vendredi 18
Friand au fromage Paupiette de veau à la moutarde Carottes rondelles Camembert - pomme	Salade verte, emmenthal, tomates Poulet Tex-Mex Gratin dauphinois Yaourt citron - banane	Coleslaw Saucisse de Toulouse / volaille Courgettes aux épices Crème caramel – raisin blanc	Carottes râpées, maïs Quiche légumes Salade verte Eclair au chocolat - poire	Taboulé oriental Cœur de merlu sauce niçoise Riz pilaf Edam – pruneaux au sirop
Lundi 21	Mardi 22 - menu végétarien	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Salade verte Boulettes d'agneau aux olives Semoule de blé Yaourt nature - pomme	Salade crétoise Pâtes farcies aux épinards Emmenthal Cocktail de fruits	Poireaux vinaigrette Rôti de bœuf Haricots verts Crème vanille - poire	Chou blanc mariné Cuisse de poulet aux herbes Petits pois, carottes Tarte coco – raisin blanc	Betteraves Dos de merlu Riz aux légumes Fromage blanc - raisin
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31 - menu végétarien	Vendredi 01
Salade de pommes de terre Escalope de dinde aux champignons Edam Banane	Carottes, maïs Emincé de bœuf au saté Jardinière de légumes Buchette de chèvre - pomme	Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse / volaille Lentilles Yaourt vanille - ananas	Salade de tomate au basilic Tortillas Brocolis Tarte citron - raisin	Férieré

Viande – poisson - oeuf

Produits laitiers

Féculents

Légumes ou fruits cuits

Légumes ou fruits crus

Origine des viandes : française sauf agneau