



Menus
OCTOBRE 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30-sept	1-oct	2-oct	3-oct	4-oct
Salade de concombres sauce Tzaziki (à part) 	Carottes râpées 		Salade verte	Mortadelle-cornichons*/Œufs durs mayonnaise
Rôti de porc au jus*/Poisson en sauce	Tomates farcies sauce tomates		Clafoutis de courgettes pommes de terre et mozzarella 	Beignet de poisson-citron
Ratatouille	 Les pas pareilles: Riz et lentilles à l'indienne		(plat complet)	Haricots verts persillés
Petit suisse nature	Camembert		Samos	Cœur de dame
Tarte au chocolat	Flan vanille nappé caramel		Compote pommes banane	Fruit de saison
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7-oct	8-oct	9-oct	10-oct	11-oct
Taboulé	Salade de tomates 		 Cour'slaw (courgettes, carottes)	Pâté de campagne-cornichons*/Sardines-beurre
Sauté de bœuf sauce au thym	Coquitiflette de volaille 		Poisson meunière et citron	Tarte au fromages 
Gratin de brocolis et chou fleur 	(plat complet)		Petits pois mijotés	Salade verte
Yaourt nature	Carré frais		Chanteneige	Vache qui rit
Fruit de saison	Compote pommes		Fromage blanc pomme vanille 	Flan chocolat
SEMAINE DU GOÛT				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14-oct	15-oct	16-oct	17-oct	18-oct
Salade d'haricots verts	 Carottes râpées		 Macédoine mayonnaise	Salade verte
Emincé de dinde sauce tomate	Pavé de poisson sauce oseille		Nuggets de volaille	Lasagnes
Gratin Dauphinois	Ratatouille		 Frites-ketchup Amuse bouche: Bouchée de légumes (chou fleur)	(plat complet)
Saint Paulin	Petit suisse nature		Fromage blanc nature	Tartare nature
Fruit de saison	Eclair vanille		Salade de fruits (coupelle)	Compote pomme ananas