MENU D'OCTOBRE 2021

SEMAINE DU GOÛT : LÉGUMES OUBLIÉS

PATISSONS

CAROTTES JAUNES

SALSIFIS

BUTERNUT

PATATES DOUCES

TOPINAMBOURG

LUNDI 04	MARDI 05	JEUDI 07	VENDREDI 08
Pizza	Céleri Rémoulade	Salade Verte	Gueulardière (1)
Omelette	Saumonette Sauce Tomate	Cuisse de Poulet BIO	Sauté de Veau
Ratatouille	Ebly	Poêlée de légumes	Gratin Dauphinois
Yaourt à la Vanille BIO	Emmental BIO	P'tit Louis	Petit Suisse aux Fruits
Raisin	Oreillons de Pêches au Sirop	Donnut	Pomme BIO
LUNDI 11	**MARDI 12**	**JEUDI 13**	**VENDREDI 14**
Macédoine de légumes Mayonnaise	Saucisson à l'Ail	Concombres à la Crème	Salade maraîchère (2)
Dos de Colin	Escalope de Dinde Normande	Steack Haché BIO	Tarte Provençale
NOUVEAU Mélange de Légumes Oubliés	NOUVEAU Duo de Carottes et Panais	NOUVEAU Beignets de Salsifis	NOUVEAU Poêlée Gourmande et patates Douces
BIO Yaourt Nature et Sablé	Camembert BIO	Emmental	Petit Suisse Nature Sucré
Banane	Clémentine	Tarte aux Pommes BIO	Compote Pomme/Cassis
LUNDI 18	**MARDI 19**	**JEUDI 21**	**VENDREDI 22**
Potage (sans féculent)	Saucisson à l'Ail Fumé Beurre	Carottes Râpées Vinaigrette	Salade Verte Vinaigrette BIO
Dos de Colin	Escalope de Dinde Normande	Steack haché BIO	Burger d'Epautre au Provolone
Ratatouille	Haricots Blancs	Frites	Gratin de Chou Fleur
BIO Yaourt Nature Sucré et Gâteau Sec	Coulommier	Emmental	Fromage Blanc
Clémentine	Banane BIO	Tarte aux Pommes	Compote de Pomme

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons et stocks disponibles

VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE ET UE

Les plats sont cuisinés et transformés sur place

L'équipe vous souhaite un très bon appétit.

RUTABAGA

PANAIS

(1) chou blanc, dés de jambon et d'emmental (2) Concombre, tomate, laitue, maïs, betterave rouge