

MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2021

Semaine du
1^{er} au 8 octobre 2021

Vendredi 1^{er} octobre

Pommes de terre fondantes emmental paprika
Nuggets de blé
Crumble carotte et potiron
Cantalfruits / **Fruit au choix**

Lundi 4 octobre

Choux blancs vinaigrette moutarde à l'ancienne
Emincé de porc façon fermière
Haricots verts
Mimolette / Fruit au choix

Mardi 5 octobre

Salade iceberg vinaigrette moutarde et oignons frits
Chili sin carne (haricots rouges, maïs, épices
chili, oignons, tomates, huile de tournesol)
Vache qui rit / Flan saveur chocolat

Mercredi 6 octobre

Salade de tomates vinaigrette moutarde
Emincé de saumon sauce citron
Purée d'épinards
Camembert
Compote tous fruits allégée en sucre

Jeudi 7 octobre

*****Les Pas Pareille*****
Carottes râpées vinaigrette aux fruits de la passion
Sauté de bœuf sauce piquante / Semoule
Gouda / **Mix**lait chocolat (lait, crème anglaise,
cacao, fromage blanc, sucre)

Vendredi 8 octobre

Sauçisson à l'ail et beurre
Dés de volaille sauce normay
Pâtes semi-complètes bio
Petit fromage frais sucré / Fruit au choix

Semaine du
11 au 15 octobre 2021

Lundi 11 octobre

Salade de betteraves
Escalope de dinde sauce aux pruneaux d'Agen
Pommes noisette
Montcadi croûte noire / Fruit au choix

Mardi 12 octobre

Salade de riz camarque (mimolette et pesto)
Bifteck haché de veau sauce provençale
Carottes au jus de légumes
Pointe de brie / Mousse au chocolat au lait

Mercredi 13 octobre

Feuilleté au fromage
Omelette au fromage
Choux-fleurs et pommes de terre béchamel
Fromage blanc / Banane et chantilly

Jeudi 14 octobre

Panais rémoulade aux pommes
Rôti de porc
Purée façon truffade (cantal AOP)
Yaourt nature
Fruit au choix

Vendredi 15 octobre

Concombres à la crème
Hoki sauce crème aux herbes
Coquillettes
Petit cotentin
Cake aux châtaignes

Semaine du
18 au 22 octobre 2021

Lundi 18 octobre

Mâche et betteraves vinaigrette
Poulet rôti sauce curry
Riz tomate
Petit fromage frais sucré
Cocktail de fruits

Mardi 19 octobre

Potage de légumes variés
Lasagnes bolognaises / Salade verte
Camembert
Flan vanille nappé caramel

Mercredi 20 octobre

Rillettes de sardines
Jambon blanc / Petits pois
Vache qui rit / **Fruit au choix**

Jeudi 21 octobre

Carottes râpées vinaigrette moutarde
Filet de poisson meunière
Purée de pommes de terre
Fraidou
Gaufre nappée au chocolat

Vendredi 22 octobre

Salade de blé aux petits légumes
Tarte aux 3 fromages
Salade verte
Edam / **Purée de pommes**



Issu de l'agriculture biologique



Menu végétarien



Plat du chef

