





MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06	Salade verte et dés de gouda Pâtes à la carbonara Crème dessert caramel	Pizza au fromage Goulash de bœuf Carottes sautées  Fromage Fruit de saison	Concombres vinaigrette Boulettes d'agneau sauce <i>méditerranéenne</i> Lentilles Croix de Malte Petits suisses aromatisés	Salade de pâtes aux crudités Rôti de dinde Epinards en béchamel Cotentin Fruit de saison	Haricots verts en salade Brandade de saumon Yaourt sucré  Fruit de saison
Du 09 au 13 Semaine du Goût	Croissillon emmental Alouette grillée Poêlée forestière aux bolets, girolles et champignons de Paris Fromage fouetté Compote de pommes-coings	Salade d'endives aux noix Paëlla d'automne (potiron, fenouil et châtaigne) au riz de Camargue  Camembert Yaourt sur lit de myrtilles 	Mélange des sous bois (salade, champignons et radis) Steak haché aux baies Pâtes Fromage blanc nature Miel	Bagel avec fromage frais au resson à tartiner Parmentier de canard en purée de carottes à la noisette Pomme rouge	Mesclun Quenelle lyonnaise de brochet sauce tomate Boulgour Tome noire  Gâteau aux marrons
Du 16 au 20	Macédoine mayonnaise Bœuf mironton Pommes vapeurs  Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Aiguillettes de poulet panées Choux romanesco à la crème Chanteneige Flan au chocolat	Cœur de scarole Gnocchis à la bolognaise de thon Vache picon Compote	Salade de pois chiches Œufs durs sauce norman Courgettes sautées  Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Cari de poisson Riz aux oignons Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison
Du 23 au 27 Vacances de la Toussaint	Maïs-thon Emincé de dinde à la diable Julienne de légumes Crème anglaise et Roulé au chocolat	Chou blanc en vinaigrette Raviolis à la provençale  Fromage Laitage	Pizza au fromage Steak haché de porc Petits pois Brie Fruit de saison	Endives et dés de fête Blanquette de veau Riz Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre cucumis Beignets de calamars Choux fleur béchamel Petit suisse sucré Fruit de saison
Du 30/10 au 03/11 Vacances de la Toussaint	Pamplemousse Bœuf aux oignons  Semoule Fromage Laitage	Halloween Carottes râpées Wings de poulet Flan de courge au cumin Mimolette Beignet au chocolat	1er Novembre	 Cake aux olives Omelette Haricots verts persillés Emmental Fruit de saison	Salade verte Dos de colin sauce bonne femme Pâtes Les fripons Liégeois à la vanille

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.