

MENUS MENSUEL - LE BASTIDON

OCTOBRE

Lundi	05	Mardi	06	Mercredi	07	Jeudi	08	Vendredi	09
Quiche lorraine		Betteraves vinaigrette BIO		Tartine houmous maison		Tomate et mozza		Salade verte BIO et croutons	
Boulettes de bœuf sauce tomate		Sauce carbonara		Bœuf bourguignon		Emincé de poulet au citron		Steak de thon provençal	
Haricots blancs		Tortil BIO		Carottes sautées BIO		Melange 5 céréales		Purée de céleri BIO	
Plateau de fromage		Plateau de fromage		Plateau de fromage		Plateau de fromage		Plateau de fromage	
Fruit frais BIO		Liégeois café		Fruit frais BIO		Crème vanille		Tarte au citron	

OCTOBRE

Lundi	12	Mardi	13	Mercredi	14	Jeudi	15	Vendredi	16
Friand au fromage		REPAS AUVERGNE Salade de lentilles		Betteraves et endives vinaigrette		Œuf dur sauce fromage blanc ciboulette		Potage aux fèves façon garbure	
Rôti de dinde aux olives		Potée auvergnate		Aiguillettes de poulet au maroille		Canneloni		Axoa de veau (poltrons, oignons, ail, paprika, sauce)	
Gratin de poireaux		***		Pommes dauphin		***		Duo d'haricots	
Plateau de fromages BIO		Plateau de fromages		Plateau de fromages		Plateau de fromages		Plateau de fromages	
Fruit frais BIO		Mousse au chocolat au lait		Fromage blanc cannelle et crumble		Compote de pommes et galette pur beurre		Fruit frais BIO	

OCTOBRE

Lundi	19	Mardi	20	Mercredi	21	Jeudi	22	Vendredi	23
Cœur de palmier vinaigrette		Feuilleté au chèvre		Salade verte BIO et dés de fromage		Taboulé		Macédoine mayonnaise BIO	
Emincé de dinde aux champignons		Tajine d'agneau		Saucisse de Toulouse		Sauté de veau marengo		Paupiette de saumon sauce aurore	
Gnocchetti		Semoule BIO		Flageolets		Gratin de courgettes		Purée de pommes de terre	
Plateau de fromages BIO		Plateau de fromages		Plateau de fromages		Plateau de fromages		Plateau de fromages	
Ile flottante		Fruit frais BIO		Crème café		Fruit frais BIO		Fromage blanc à la vanille	

OCTOBRE

Lundi	26	Mardi	27	Mercredi	28	Jeudi	29	Vendredi	30
Salade de pois chiches BIO		Poireaux vinaigrette		Céleri rémoulade BIO		Quiche lorraine		Chou fleur anchoïade	
Œufs florentine		Manchons de canard confits au jus		Endives au jambon		Cuisse de poulet aux herbes		Filet de colin sauce aioli	
***		Gnocchi		***		Poêlée forestière		Carottes persillées BIO	
Plateau de fromages		Plateau de fromages		Plateau de fromages		Plateau de fromages		Plateau de fromages	
Fruit frais BIO		Mousse citron		Tarte aux pommes		Fruit frais BIO		Cake aux myrtilles	