



MENUS du 4 octobre au 5 novembre 2021

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

JOURS	du 4 au 8 octobre	du 11 au 15 octobre	du 18 au 22 octobre	du 25 au 29 octobre	du 2 au 5 novembre
L U N D I	Betteraves persillées Spaghettis bolognaise Fromage - kiwi	Muffin tomate féta Risotto automnal aux champignons, parmesan fruit de saison - fromage bio	Carottes rapées Colombo de poulet riz créole Fromage blanc	salade de pois chiche gratin de légumes bio et salade verte éclair au chocolat	1^{er} novembre TOUSSAINT Férié
M A R D I	Salade de haricots verts Confit de porc au laurier Flageolets Macédoine de fruits	Bouillon de poule et vermicelles Brochettes de dinde Gratin de chou fleur Yaourt nature	Poireaux vinaigrette Saucisse de Toulouse Purée de pomme de terre Salade de fruits	Carottes râpées Roulé au jambon Gratin de haricots verts aux amandes Yaourt aromatisé	Soupe de pois cassés Pizza aux fromages salade verte Moelleux aux amandes
M E R C R E D I	Concombre vinaigrette Jambon blanc pâtes au beurre fromage fruits cuits	Choux en salade Filet de poulet au citron haricot beurre Yaourt nature	salade endive noix roquefort Colin à l'étuvé riz blanc Fruits biscuits	macédoine mayonnaise Wings de poulet pomme duchesse Glace	carottes rapées Saucisse lentilles Flan
J E U D I	Soupe marron/potimarron Omelette au fromage Petit pois Yaourt artisanal	Velouté de poireaux Tartiflette Pomme au four grand-mère	Salade verte croutons Brandade de colin Yaourt aromatisé et biscuits	Velouté dubarry Filet de poisson aux agrumes Semoule fine Crumble aux pommes	Choux-fleurs en salade Lasagne de saumon Liégeois
V E N D R E D I	Salade verte composée Filet de cabillaud à l'étuvé blé façon pilaf Apple pie (tarte aux pommes)	Salade de choux chinois Blanquette de veau Macaronis Banane - fromage	Salade de blé Oeufs florentine Banane et biscuits	Céleri rémoulade Roti de bœuf Gratin de coquillettes Éclair au chocolat	Crudités Parmentier de canard Fruits cuits - fromage