

MENU DU MOIS DE OCTOBRE 2019 (les viandes sont V.B.F ou UE)



LUNDI 30/09	MARDI 01/10	MERCREDI 02/10	JEUDI 03/10	VENDREDI 04/10
DEJEUNER CONCOMBRE TOMATES ET COMTE CHIPOLATAS GRILLEES HARICOT VERT T/F AU BEURRE TARTE AU CHOCOLAT	DEJEUNER BETTERAVES AU VINAIGRE TOMATES FARCIES RIZ PILAF ST NECTAIRE POIRE	DEJEUNER AVOCAT VGTTE ÉCHALOTES MAISON ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE PRINTANIERE DE LEGUMES TOMME BLANCHE COMPOTE POMME VANILLE BISCUIT	DEJEUNER CELERI REM. GRAINE MOUTARDE STEAK HACHE GRILLE PUREE FLOCON FLAN AU CAMEL	DEJEUNER TABOULE FILET COLIN SCE AU BEURRE BLC BROCOLIS NATURE BRIE BANANE FRUIT
LUNDI 07/10	MARDI 08/10	MERCREDI 09/10	JEUDI 10/10	VENDREDI 11/10
DEJEUNER CHOU BLANC AUX LARDONS SAUTE DE DINDE A LA CREME, BASILIC ET CITRON VERT SEMOULE AU BEURRE YAOURT NATURE FROM COCKTAIL FRUIT	DEJEUNER SALADE DE RIZ BIO A L'INDIENNE BOULETTES DE BOEUF PUREE DE LEGUMES FRUIT DE SAISON	DEJEUNER FEUILLETE AU CHEVRE ET AU MIEL CHAUSSON BOLOGNAISE VOLAILLE GRATIN DE CAROTTES BIO AU LAIT DE COCO BLEU AUVERGNE RAISIN NOIR	DEJEUNER FEUILLE DE CHENE LARDONS CROUT. EMINCE BOEUF SCE POIRES HARICOT BEURRE AU BEURRE ST NECTAIRE A LA CONFITURE DE MYRTILLE CRUMBLE AUX POMMES	DEJEUNER SALADE DE BETTERAVES ET OEUFS COLIN PANE AUX CEREALES A LA TOMATE POMMES DE TERRE VAPEUR MAISON ANANAS FROMAGE BLANC BRISURE ST MICHEL
LUNDI 14/10	MARDI 15/10	MERCREDI 16/10	JEUDI 17/10	VENDREDI 18/10
DEJEUNER SALADE CHEVRINETTE BOEUF GOULASH CAROTTES A LA VAPEUR EDAM FLAN AU CHOCOLAT ET BISCUIT	DEJEUNER SALADE COMPOSEE AU MUNSTER PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE HARICOTS BLANCS FRUIT DE SAISON	DEJEUNER	DEJEUNER CAROTTES RAPEES BETT. EMMENTAL COQUILLETES CARBONARA SALADE COMPOSEE A LA VGTTE PARIS BREST PRALINE	DEJEUNER FLAMMEKUECHE GRATINEE DOS DE COLIN LIEU AUX AMANDES BATONNIERE LEG. BROCOLIS TOMME BLANCHE ORANGE
LUNDI 21/10	MARDI 22/10	MERCREDI 23/10	JEUDI 24/10	VENDREDI 25/10
DEJEUNER RADIS BEURRE ESCALOPE DINDE EMINCEE AU JUS FRITES YAOURT AROMATISÉ	DEJEUNER RIZ MAIS SURIMI ROTI DE VEAU SAUCE MADERE COURGETTES SAUTEES A L'AIL EMMENTAL KIWI FRUIT	DEJEUNER CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE STEAK HACHE GRILLE MACARONI AU BEURRE BIO FOURME AMBERT CREME DESSERT PISTACHE	DEJEUNER MACEDOINE PALMIER EN SALADE JAMBON GRILLÉ PERSILLÉ EPINARD BRANCHE A LA CREME BUCHE DU PILAT FLAN GOURMAND	DEJEUNER ENDIVES POMMES MIMOLETTE CASSOLETTE DE MOULES MÉLANGE AUX 3 CÉRÉALES CRÉOLE FRUIT DE SAISON
LUNDI 28/10	MARDI 29/10	MERCREDI 30/10	JEUDI 31/10	VENDREDI 01/11
DEJEUNER CAROTTES RAPEES A L'EMMENTAL GRILLADE DE PORC HARICOT VERT T/F PERSILLE CROISSILLON AUX POMMES	DEJEUNER BETTERAVES AU VINAIGRE TOMATES FARCIES RIZ BIO AU BEURRE FOURNOLS POIRE	DEJEUNER SALADE DE BLE AUX POIREAUX CORDON BLEU JARDINIÈRE LEGUMES AU BEURRE FROMAGE FONDU PETITS GERVAIS AUX FRUITS	DEJEUNER AVOCAT SAUCE COCKTAIL ROTI DE BOEUF AU JUS POMMES DE TERRE PERSILLEES FLAN PRALINE	DEJEUNER TABOULE SAUMONETTE EN MATELOTE BROCOLI CHX FL. SCE BECHAMEL COULOMMIER BANANE FRUIT