



MENUS – OCTOBRE 2021

- Vendredi 01 Haricots verts en salade – torsade bolognaise végétarienne – garniture de féculents – fromage – fruit de saison bio
- Lundi 04 Potage de légumes – rôti de porc – pommes de terre rôties au laurier – fromage – dessert lacté à la vanille
- Mardi 05 Salade de blé, tomate, maïs et thon – aiguillettes de blé panées épinard, féta – purée de potiron – fromage – fruit de saison bio
- Jeudi 07 Betteraves en vinaigrette – chipolatas – lentilles vertes – fromage – compote de pommes aux spéculos
- Vendredi 9 Rillette de thon – poisson du jour sauce beurre blanc – riz créole bio – fromage – fruit de saison bio
- Lundi 11 Carottes râpées – rôti de bœuf – frites – fromage – fruit de saison bio
- Mardi 12 Potage de légumes – curry de cabillaud – riz – fromage – fruit de saison bio
- Jeudi 14 Cake chèvre, petit pois, menthe – boulettes végétariennes aux lentilles – Haricots persillés – fromage – yaourts sucrés
- Vendredi 15 Saucisson à l’ail – hachis parmentier – fromage – compote spéculos
- Lundi 18 Betteraves en vinaigrette – omelette aux pommes de terre – salade verte – fromage – fruit de saison bio
- Mardi 19 Potage de citrouille – saucisse lentilles – fromage – flan praliné et biscuit
- Jeudi 21 Potage vermicelles – côte de porc sauce forestière – brocolis au beurre – fromage – fruit de saison bio
- Vendredi 22 Pâté de campagne – poisson frais du jour – semoule bio – chocolat liégeois

Sous réserve de modification suivant approvisionnement.

Viandes origines France (Nouvelle Aquitaine) : Fournisseur TRANSGOURMET