



Pour le mois d'Octobre 2015

SEMAINE

28 sept au 04 octobre 2015

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

LE
PLAT
LA
GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Salade paysanne (pommes de terre, carottes râpées)



Gratiné jambon

Choux fleurs

Fraidou

Fromage blanc sucré



Concombres

Tomate farcie

Riz

Chantaillou

Cocktail de fruits

Tomates - emmental

Rôti de volaille au bleu

Macaronis

Yaourt sucré

Compote de pêche

Julienne de betteraves

Beignets de calamars

Purée crocodile (épinards)

Emmental



Entremets vanille

SEMAINE

05 au 11 octobre 2015

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

LE PLAT
LA
GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Carottes râpées - maïs



Saucisse

Lentilles

Camembert

Compote de pommes



Mousse de foie

Blanquette de poulet

Printanière de légumes

Yaourt sucré

Madeleine



Haricots verts - maïs
vinaigrette

Steak haché sauce barbecue

Pâtes

St Paulin

Banane

Salade de riz (riz, œuf, tomates, maïs, carottes cube)

Dos de colin sauce agrumes

Courgettes sautées

Kiri



Cake aux fruits rouges

Semaine du goût

SEMAINE

12 au 18 octobre 2015

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

LE PLAT
LA
GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Pâtes au surimi

Emincé de bœuf au chocolat

Haricots verts

Mi chèvre

Orange

1/2 pamlmousse + sucre



Jambon grill au miel

Pommes rousties

Chanteneige

Marmelade de pêches

Terrine de légumes

Poisson blanc crumble d'épices

Purée de potiron

Pyrénées

Chou vanille



Salade niçoise (pommes de terre, tomates, maïs)

Jambonnette de volaille à l'ananas

Poêlée mitonnée

Yaourt sucré



Pomme



Bonnes vacances



PRODUITS BIO
OU LABEL OU
AGRICULTURE RAISONNÉE



FABRICATION
MAISON



PLAT CONTENANT
DU PORC



LES PRODUITS DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE
ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.