

Menus du 21 septembre au 16 octobre 2020

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Salade verte			Repas d'automne	
Sauté de veau à la moutarde	Cordon bleu de volaille		Cake fromage et noisettes	Couscous végétarien
Pâtes + râpé	Aubergines à la tomate		Haut de cuisse de poulet	(plat complet - semoule)
Fruit de saison	Emmental		Purée de potiron	Samos
	Yaourt sucré		Raisins	Tarte flan



Dicton du mois :
"Si octobre est chaud, février sera froid."



lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	Jeudi 1er octobre	vendredi 02 octobre
Coleslaw			Salade de pois chiches	Brandade de poisson
Sauté de porc au caramel	Steak haché		Tarte au fromage	(Plat complet)
Riz	Haricots beurre		Poêlée de légumes	Petit suisse sucré
Fromage blanc sucré	Gouda		Compote	Fruit de saison
	Crème à la vanille			

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Taboulé (semoule)				
Sauté de dinde à la catalane	Filet de poisson + citron		Sauté de bœuf aux petits légumes	Omelette
Haricots verts	Gratin de macaronis		Potatoes	Epinards béchamel
Liégeois au chocolat	Pyrénées		Kiri	Edam
	Fruit de saison		Fruit de saison	Brownie

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux

Produits BIO



lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Salade verte	Salade de pâtes		Parmentier végé carottes / lentilles	Filet de poisson meunière
Boulettes d'agneau sauce orientale	Jambon braisé		(plat complet)	Brocolis béchamel
Semoule	Gratin de potiron		Yaourt sucré artisanal	Emmental
Fruit de saison	Petits suisses aromatisés		Fruit de saison	Tarte aux pommes