

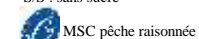
Menus du 1er au 26 octobre 2018

		Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Semaine 40	Entrées	Salade verte	Salade harmonie	Fond d'artichaut macédoine	Saucisson sec Croisillon dubarry	Concombre vinaigrette
	Plat protidique	Tajine d'agneau Pavé de soja-boulgour	Rôti de porc Oeufs durs sauce	Encornet à l'armoricaine Croc veggie au fromage	Haut de cuisse rôti Nuggets de blé croustillant	Sauté de bœuf à la tapenade Steak de soja tomate basilic
	Garniture ou accompagnement	Pommes de terre vapeur	Haricots verts persillés	Riz	Carottes vichy	Purée d'haricots verts
	Produit laitier	Fromage	Crème anglaise	Fromage	Fromage	Yaourt aux fruits
	Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Œufs à la neige	Fruits	Fruits	Crêpe sucrée
		Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Semaine 41	Entrées	Salade de pomme de terre	Coleslaw	Céleri remoulade	Salade verte	Betteraves vinaigrette
	Plat protidique	Filet de colin sauce dugléré Pavé de soja-quinua	Steak haché au poivre vert Boulettes haricots-flageolets	Sauté de dinde au cumin Quenelles sauce	Omelette	Rôti de veau forestier Riz sauté aux lentilles et pois cassés (plat composé)
	Garniture ou accompagnement	Ratatouille	Gnocchi	Boulgour	Courgettes sautées	Tortis
	Produit laitier	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Dessert	Fruits	Liégeois de fruits	Lait gelifié chocolat	Tarte aux pommes	Fruits
		Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Semaine 42	Entrées	Salade verte	Salade de haricots verts	Galantine de volaille Pizza	Taboulé de boulgour très fin	Carottes râpées
	Plat protidique	Bœuf sauce chasseur Steak de soja nature	Saucisse de Strasbourg Saucisse végétale	Poisson meunière Œufs durs à la crème	Poulet basquaise Croc végétal au fromage	Filet de hoki sauce ciboulette Quiche aux légumes
	Garniture ou accompagnement	Carottes vichy	Macaroni	Choux-fleurs bechamel	Poêlée de pois gourmand	Semoule
	Produit laitier	Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage	Fromage
	Dessert	Quatre-quart	Fruits	Fruits	Fruits	Glace
		Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
		Menu à thème : Halloween				
Semaine 43	Entrées	Salade vertes mêlées	Macédoine	Friand au fromage	Salade de haricots verts	Duo de racines des ténèbres (= carottes et céleri râpés)
	Plat protidique	Sauté de porc Mélange blé-lentilles-soja (plat composé)	Filet de colin sauce citron Omelette fines herbes	Steak haché Boulettes de pois chiches	Blanquette de veau Clafoutis courgettes chèvre	Escalope de dinde à la diable Quenelle
	Garniture ou accompagnement	lentilles	Boulgour	Blettes béchamel	Riz pilaf	Purée de potiron
	Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc sucré	Fromage
	Dessert	Liégeois au café	Fruits	Fruits	Fruits	Tarte chocolat bonbonnière

Sous réserve d'approvisionnement

Le pain est issu de l'agriculture Biologique

S/S : sans sucre



Produits issus de l'agriculture biologique



viande de porc française



productions locales (Auvergne Rhône Alpes)
viande origine UE
volaille d'origine française