



MENUS DU 28 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2020



PRODUIT ISSU DE
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUIT REGIONAL

LUNDI 28 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	JEUDI 1 ^{ER} OCTOBRE	VENDREDI 2 OCTOBRE
Carottes râpées au gouda	Potage au potiron	MENU VÉGÉTARIEN	Flamiche aux poireaux et roquefort
Rôti de dinde à l'ancienne Subst : marmite de poisson Pommes de terre noisettes	Sauté de porc Subst : ballotine de poisson Sauce au miel et julienne de carottes Riz pilaf	Lasagnes de légumes sauce méridionale	Filet de poisson pané Chou-fleur et pomme de terre sauce béchamel
Salade de fruits au sirop	Yaourt nature sucré	Petit moulé Mousse au chocolat	Fruit de saison

LUNDI 5 OCTOBRE	MARDI 6 OCTOBRE	JEUDI 8 OCTOBRE	VENDREDI 9 OCTOBRE
Potage aux poireaux et pommes de terre	MENU VÉGÉTARIEN Lentilles à la vinaigrette	Salade verte vinaigrette à l'ancienne et dés de chèvre	Velouté d'endives
Sauté de poulet chasseur Subst : quenelle Coquillettes Emmental râpé	Omelette Frites Ketchup	Hachis parmentier Subst : Parmentier de poisson	Rôti de porc au thym Subst : Crousti fromage Petits pois et pommes de terre forestières
Fromage Chanteneige	Ile flottante	Fruit de saison	Cookie au chocolat

LUNDI 12 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE
Macédoine de légumes	Soupe de tomates	MENU VÉGÉTARIEN Betteraves vinaigrette	Potage au potiron
Merguez sauce provençale Subst : marmite de poisson sauce provençale Semoule	Sauté de boeuf sauce flamande Subst : Omelette Gratin dauphinois	Nugget's de blé Purée crécy	Bouchée à la reine au poulet Sauce champignons Subst : Bouchée de poisson Riz pilaf
Emmental	Fruit de saison	Fromage blanc et vergeoise	Choix de fruit de saison



Note : Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.