



Mois d'Octobre 2021

Service Restauration



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27/9 au 1/10	Pomme de terre Nordique Bœuf Bourguignon Pâtes au beurre Fromage blanc	Tranche de pastèque Poulet rôti Poêlée de légumes Fromage & Fruit de saison Bio	Salade à l'emmental Omelette au fromage Haricots beurre Far Breton	Carottes & panais râpés Boulettes végétales Riz Safrané Fromage & Fruit de saison Bio	Celeri remoulade Filet de poisson Epinards & Pommes vapeur Riz au lait
Semaine du 4 au 8/10	Pomme de terre au thon Poulet basquaise Carottes & navets Entremet caramel	Salade Armoricaine Tartiflette Salade verte Fromage & Fruit de saison Bio	Tranche de melon Salade Alsacienne Chips/Tomates cerises Fromage & Fruit de saison Bio	Betteraves aux pommes Tarte aux légumes Pommes de terre & haricots verts Yaourt aromatisé Citron Bio	Œuf dur sauce Tartare Filet de poisson Riz Créole Fromage & Fruit de saison Bio
Semaine du 11 au 15/10	Salade Marco Polo Sauté de porc provençale Haricots beurre Fromage & Fruit de saison Bio	Choux rouges aux pommes Emincé de poulet indienne Riz Safrané Yaourt aromatisé Fraise Bio	Quiche aux poireaux Rôti de veau Frites Iles flottantes	Salade au chèvre Filet de poisson Pommes de terre persillées Fromage & Fruit de saison Bio	Carottes rapées Pâtes à la bolognaise Salade verte Crème au chocolat Bio
Semaine du 18 au 22/10	Salade Marocaine Suprêmes de volaille au paprika Poêlée de légumes Fromage & Fruit de saison Bio	Salade Auvergnate Sauté de bœuf provençale Petits pois Riz au lait	Avocat au crevettes Palette de porc à la diable Pommes boulangères Gâteau Breton + Lait bio	Salade Coloslow Tarte au Fromage Salade verte Gâteau chocolat	Salade de chou au thon Calamars à la Provençale Riz Pilaf Fromage & Fruit de saison Bio
Semaine du 25 au 29/10	Velouté Crécy Saucisses Lentilles Mousse au chocolat	Rillettes de saumon Timbale Milanaise Salade verte Fromage & Fruit de saison Bio	Salade piémontaise Rôti de dinde Poireaux et carottes à la crème Brownies crème anglaise	Pâté de campagne Filet de poisson Brocolis/ pomme de terre Fromage & Fruit de saison Bio	Pizza Reine Poulet rôti Printanière de légumes Entremet Vanille

Salade Alsacienne, pommes de terre, cervelas, tomates, poivrons, astringon, olives, capres, mayonnaise

Velouté Dubarry, Choux fleur, poireaux, farine, crème, bouillon de volaille

Salade Marocaine, pois chiches, échalotes, concombres, tomates, poivrons, jus citron, huile olive, menthe

Salade Coloslow, carottes, choux blanc, mayon Velouté Crécy, Oignons, Carottes, farine, crème, bouillon de volaille,

Salade Armoricaine, Choux fleur, tomates, œufs dur, carottes, navets, poireaux, vinaigrette

Salade Auvergnate, pomme de terre, bleu, farfoules, échalotes, carottes, vinaigrette



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Conformément aux dispositions de la loi Egalim, Les repas servis, sont élaborés à 50% à partir de produits labellisés, locaux dont 20% de l'agriculture biologique. Un Menu végétarien par semaine article L 230-5-6