

Menus de Octobre



Lundi 3 octobre
Salade de blé provençale
Escalope de volaille sauce tomate
Saucisse végétarienne
Haricots beurre
P'tit Louis
Raisin en grappe

Mardi 4 octobre
Betterave sauce vinaigrette
Roulé végétal blé et pois
Brocolis et champignons
Yaourt aux fruits
Fruit de saison

Mercredi 5 octobre
Tomates au pesto
Steak haché crème de ketchup
Dos de lieu au citron
Gratin dauphinois
Carré Frais
Compote

Jeudi 6 octobre
Tarte aux poireaux
Haché de poulet façon bouchère
Pané fromager
Epinards sautés
Produit laitier
Fruit de saison

Vendredi 7 octobre
Salade iceberg
Plein filet de lieu sauce vierge
Quenelle végétarienne
Poêlée camarguaise
Petit Cotentin nature
Donut

Lundi 10 octobre
Carottes râpées bio
Cordon bleu de volaille
Dos de colin et sa crème au citron vert
Semoule
Vache qui Rit
Coupelle de fruits Arlequin

Mardi 11 octobre
Terrine aux trois légumes
Paupiette de veau forestière
Escalope veggie
Duo de courgettes aux aromates
Yaourt nature
Kiwi

Mercredi 12 octobre
Tomates en salade
Omelette BIO au boursin
Ratatouille niçoise
Babybel
Compote pomme fraise

Jeudi 13 octobre
Timbale de potiron
Parmentier de volaille à la patate douce
Parmentier de poisson
Mimolette
Donut Halloween

Vendredi 14 octobre
Concombre vinaigrette
Colin basquaise
Normandin de veau à la crème
Riz
Petit Suisse aux fruits
Fruit de saison

Lundi 17 octobre
Taboulé
Cannelloni frais
Brandade de morue
Kiri
Pomme

Mardi 18 octobre
Macédoine mayonnaise
Donut de poulet
Pané de cabillaud à la texane
Salsifis gratinés
Fromage blanc
Fruit de saison

Mercredi 19 octobre
Mousse de tomate au basilic
Pizza aux trois fromages
Salade de mâche
Saint Paulin
Panier aux fruits BIO

Jeudi 20 octobre
Salade du soleil
Rôti de porc au jus
lette boulgour et pois chiche à l'orientale
Petits pois carotte
Gouda à la coupe
Flan vanille

Vendredi 21 octobre
Salade d'endives
Beignets à la romaine
Crêpe aux champignons
Poêlée méridionale
Yaourt nature
Brioche

Lundi 24 octobre
Salade de chou-fleur
Cote de porc au jus
Omelette ciboulette
Purée
Coulomiers à la coupe
Crème dessert praliné

Mardi 25 octobre
Salade iceberg
Tomate végétarienne
Mélange gourmand fèves et asperges
Tome blanche à la coupe
Tarte normande

Mercredi 26 octobre
Friand fromage
Chipolatas grillées
Croq'oeuf
Ratatouille niçoise
Samos
Brunoise de fruits exotiques

Jeudi 27 octobre
Méli-mélo des Hauts Villiers
Noisette de poulet façon cari
Escalope de thon crème et curry
Duo de courgettes aux aromates
Petit Suisse nature
Petit Chevalier chocolat

Vendredi 28 octobre
Taboulé
Lasagne de saumon
Lasagne aux légumes
Camembert portion
Fruit de saison

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable

