

Menus du 4 au 9 octobre 2021 – MIDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
MIDI	MIDI	MIDI	MIDI	MIDI	MIDI
Entrées : Ananas carottes surimi scarole aux noisettes salade de pois chiche au cumin	Entrées : salade de pommes radis beurre poireaux vinaigrette moutarde	Entrées : terrine de légumes carottes râpées à la ciboulette betteraves aux noisettes	Entrées : salade d'automne gourmande sardines citron laitue en salade	Entrées : Pâté cornichons carottes râpées au citron œuf dur vinaigrette	Entrées : radis beurre salade verte
Plats : rosbeef filet de colin basquaise riz haricots beurre échalote	Plats : blanquette de dinde cari d'œufs durs purée de potiron/marrons coquillettes	Plats : bœuf aux carottes filet de sébaste frais aux agrumes carottes bio pommes frites	Plats : porc aux pommes tajine merguez semoule aux raisins secs courgettes sautées	Plats : émincé de bœuf aux olives filet de lieu noir en croûte d'amande purée haricots verts bio persillés	Plats : quiche au fromage cuisses de poulet Pommes persillées émincé de poireaux à la crème
Laitages/Desserts : tome de vache saint Paulin fromage blanc crème de marrons prunes	Laitages/Desserts : P'tit Mainiot suisses aromatisés mousse au citron pommes cassis	Laitages/Desserts : brie yaourt cerises pulpe pommes framboise ananas frais	Laitages/Desserts : Saint Paulin Saint Morret carrot cake	Laitages/Desserts : gouda yaourt sucré flamby salade de fruits	Laitages/Desserts : mimolette Chanteneige crème renversée compote de pêches coup
Fruit : pomme bio	Fruit : kiwi	Fruit : poire bio	Fruit : fruits exotiques	Fruit : mandarines	Fruit : pomme bio

Menus du 4 au 9 octobre 2021 – SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR
Entrées : potage salade d'endives aux noix	Entrées : soupe de cresson assiette printanière	Entrées : potage au potiron salade de mâche	Entrées : potage artichaut vinaigrette	Entrées : potage radis noirs en salade	
Plats : croquette d'agneau au fruits secs quiche au fromage polenta crémeuse duo de courgettes	Plats : rôti de porc , filet mignon à la dijonnaise gratinée de poisson épinards à la crème riz	Plats : pizza 4 fromages poulet ratatouille blé	Plats : omelette ciboulette warezoï de merlu au safran pommes grenaille légumes variés	Plats : brochette de dindonneau orientale boulettes de lentilles gratin de blettes riz aux champignons	
Laitages/Desserts : crème caramel neufchâtel poire belle Hélène	Plats : semoule au lait chanteneige moelleux au chocolat bio	Plats : Pont aux moines riz au lait compote de pommes	Plats : camembert crème au chocolat crumble de pêches	Plats : bleu suisses mirabelles au sirop	
Fruit : Raisin	Fruit : banane	Fruit : prunes	Fruit : pomme bio	Fruit : poire bio	

Menus du 11 au 16 octobre 2021 – MIDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
MIDI	MIDI	MIDI	MIDI	MIDI	MIDI
Entrées : salade de pommes de terre au citron confit carottes râpées ciboulette betteraves sauce verte	Entrées : Endives aux noix champignons à la crème haricots verts bio à l'échalote	Entrées : salade de radis avocat vinaigrette émincé de brocolis bio au curry	Entrées : salade gourmande d'hiver taboulé à la libanaise sardines à la tomate	Entrées : radis noirs en salade assiette sombrero scarole aux noisettes	Entrées : salade verte betteraves vinaigrette
Plats : poulet Henry IV cari d'œuf dur riz poêlée de quinoa aux légumes cuits	Plats : sauté de veau filet de merlu au lait de coco pommes boulangères émincé de poireaux	Plats : saucisse galette de pois chiche bio blettes sautées lentilles corail	Plats : paupiette de dinde aux champignons filet de langue basquaise purée de potiron/ marrons flageolets	Plats : sauté de porc aux pruneaux poulet rôti aux herbes coquillettes choux de Bruxelles aux pommes	Plats : filet de hoki à la dieppoise cari d'œuf durs cœur de blé julienne de légumes
Laitages/Desserts : meule de Besac fromage frais au paprika dés de pommes cuites crème pralinée	Laitages/Desserts : P'tit Mainiot fromage blanc crème de marrons flanby banane	Laitages/Desserts : brie yaourt fruits des bois moelleux sarrasin au chocolat bio ananas frais bio	Laitages/Desserts : tome de vache camembert salade de fruits poire belle hélène	Laitages/Desserts : gouda yaourt sucré crumble de quetsches pâtisserie maison	Laitages/Desserts : cantal Chanteneige mousse au chocolat compote de pêches
Fruit : poire bio	Fruit : pomme bio	Fruit : prunes	Fruit : orange	Fruit : ananas frais bio	Fruit : poire bio

Menus du 11 au 16 octobre 2021 – SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR
Entrées : potage au potiron salade de lentilles (recette hiver)	Entrées : potage macédoine vinaigrette	Entrées : potage salade d'artichaut à la feta et menthe	Entrées : soupe de cresson salade de mâche	Entrées : potage carottes râpées ciboulette	
Plats : gratin de blé au porc filet de limande poêlés blé carottes bio	Plats : émincé de dinde au curry quiche au fromage semoule aux raisins choux fleurs bio	Plats : filet d'églefin frais au fenouil spaghetti bolo-veggie spaghetti salsifis persillés	Plats : omelette ciboulette roti de porc et filet mi-gnon pommes grenaille épinards à la crème	Plats : boulette de veau à la menthe haricots rouges filet de sébaste frais à la crème de basilic riz courgettes à l'échalote	
Laitages/Desserts : camembert yaourt sucré gâteau framboise bio	Plats : crème au chocolat neufchatel compote coing pomme	Plats : Pont aux moines gâteau de riz poire bio	Plats : Saint Paulin mousse au citron banane	Plats : bleu suisses semoule au lait	
Fruit : banane	Fruit : raisin	Fruit : kiwi	Fruit : pomme bio	Fruit : prunes	