




Menus 2020 / 4 composantes



Du **lundi 5 octobre** au **vendredi 9 octobre**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Concombres et dés de mimolette vinaigrette sauce moutarde			Rillettes	Salade de pommes de terre bio
Plat protidique	Emincé de dinde aux poivrons	Colin sauce laurier et miel		Sauté de veau	Fondant bio au potiron, pommes de terre et épices
Sa garniture	Aubergines sauce tomate et pommes vapeur	 Coquillettes et condiment betteraves		 Carottes retour des Indes	 Plat complet
Produits laitiers		Coulommiers			
Desserts	Crème caramel	Fruit frais		Fruit frais	Yaourt aromatisé bio



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien




Plat du chef

Menus 2020 / 4 composantes



Du **lundi 12 octobre** au **vendredi 16 octobre**

SEMAINE DU GOUT AUTOUR DES POMMES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Panais rémoulade aux deux pommes et dés de cheddar		Salade de chou chinois et mozzarella	Salade de betteraves aux pommes
Plat protidique	Rôti de porc au curry	Omelette 		Bœuf braisé	Parmentier de canard aux pommes
Sa garniture	Confit de chou rouge aux pommes et riz	Quinoa à la mexicaine		Courgettes à la provençale	Plat complet
Produits laitiers	Cantal				
Desserts	Fruit frais	Fruit frais		Gâteau 5/4 aux pommes	Entremets vanille



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef