



Vos menus du mois d' Octobre 2018

Lundi

Du 1 au 5 octobre

Macédoine de légumes à la mayonnaise
Boeuf bourguignon(VBF)
Pastas chifferi
Fromage ail et fines herbes
Prunes

Du 8 au 12 octobre
Semaine du goût
"pomme pomme girl"

Salade de PDT à la bulgare
*Rôti de porc émincé façon grand-mère
Rôti de dinde façon grand-mère
Carottes persillées
Petit suisse nature sucré
Jus de pomme

Du 15 au 19 octobre

Potage de légumes
*Echine de porc et son jus
Cuisse de poulet rôti
Petits pois à la moutarde
Fraidou
Orange

Du 22 au 26 octobre
vacances scolaires

Salade à l'italienne
Cassolette de poisson pochouse
Riz créole
Yaourt nature sucré
Pêche au sirop

Du 29 octobre au 2 novembre
vacances scolaires

Coquillettes en salade
Blanquette de poulet à l'ancienne
Haricots plats
Yaourt aromatisé
Kiwi

Mardi

Salade coleslaw
*Saucisse fumée
Chipolatas de dinde au jus
Lentilles ménagères
Audincourtois à la coupe
Compote pomme cassis

Céleri pomme et raisins
Filet de hoki à la crème
Riz blanc
Carré de l'Est à la coupe
Panacotta à la fraise

Salade du potager
Hachis parmentier
Fromage blanc nature et sucre
Banane

Salade printanière
Boulette de bœuf (VBF)
à la tomate
Pâtes papillons
Coulommiers à la coupe
Poire de saison

Salade de choux-blancs
Sauté de bœuf mironton (VBF)
Pilaf de boulgour
Edam à la coupe
Velouté fruit

Mercredi

Potage aux oignons
Poisson pané et citron
Julienne de légumes sauce béchamel
Yaourt aromatisé
Raisins noirs

Khira raita de concombres
*Boudin blanc au cidre
Chipolatas de dinde au jus
Purée de pommes de terre
Gouda à la coupe
Mousse au chocolat

Blé en salade
Tarte au fromage
Salade frisée
Brie Val de Saône à la coupe
Compote pomme abricot

Salade verte
*Pommes de terre au jambon et béchamel en gratin
Pommes de terre au jambon de dinde et béchamel en gratin
Tomme noire à la coupe
Crème dessert au caramel

Soupe au potiron
*Jambonneau braisé (VBF)
Jambon de dinde braisé
Purée saint germain
Fromage fondu Le Fromy
Banane

Jeudi

Délice de thon
*Quiche lorraine
Quiche lorraine
Salade scarole
Fromage blanc vanille
Poire de saison

Salade de tomates à la ciboulette
Paleron de bœuf braisé
Jardinière de légumes au jus
Carré fondu
Biscuit moelleux à la compote de pommes

Carottes rapées au citron
Estouffade de joue de bœuf (VBF) à la stroganoff
Macaronis
Kiri
Liégeois au chocolat

*Rillettes du Mans
Mousse de canard et cornichons
Paupiette de veau au jus
Epinards hachés crème
Petit suisse aux fruits
Pomme de saison

jour férié
1er novembre

Vendredi

salade fraîcheur
Steack haché de bœuf (VBF) au jus
Pommes frites au four
Fromage fouetté madame loik
Flan nappé

Salade niçoise
Aiguillettes de poulet sauce robert
Haricots verts persillés
Chanteneige
Pomme de saison

Salade exotique
Nuggets de poisson et citron
Choux-fleurs sauce poulette
Mimolette à la coupe
Beignet fourré à la framboise

Oeuf à la russe
Cordon bleu
Ratouille à la niçoise
Vache qui rit
Orange

Concombres en salade
Filet de lieu sauce citron
Courgettes et pommes de terre à la béchamel
Petit suisse nature sucré
Petit pot de crème à la vanille

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette

