

MOIS D'OCTOBRE 2019



DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
30 septembre au 04 octobre	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Saucisses</p> <p>Lentilles</p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Piémontaise</p> <p>Sauté d'agneau</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Edam bio</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade coeur de palmier</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Camembert bio</p> <p>Raisin</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Poisson sauce moutarde</p> <p>Carotte vichy</p> <p>Panna cotta</p>
07 au 11 octobre	<p>MENU VERT</p> <p>Chou-fleur mayonnaise</p> <p>Blé/lentilles corail</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Potage</p> <p>Lasagnes</p> <p>Salade</p> <p>Gouda bio</p> <p>Fruits sauce chocolat</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>Milanaise de veau</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Chèvre</p> <p>Gâteau Carambar</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Poisson blanc</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Milk shake banane</p>
14 au 18 octobre	<p>Soupe</p> <p>Pâtes carbonara</p> <p>Mimolette bio</p> <p>Gâteau pomme citron</p>	<p>Duo carottes céleri</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Gratin pommes de terre</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>LE GRAND REPAS</p> <p>Mesclun au fromage au chèvre poire et vinaigrette de framboise</p> <p>Sauté de poulet à la Tourangelle et son quinoa d'Anjou aux légumes</p> <p>Faisselle aux herbes fraîches</p> <p>Tarte tatin aux pommes</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Poisson sauce citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Gruyère bio</p> <p>Compote maison</p>

Menus élaborés en collaboration avec la diététicienne de St-Nicolas de Bourgueil et sont donnés à titre indicatif. Ils sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons d'approvisionnement. Fromage à tous les repas



Produits BIO : pâtes, semoule, riz, lait, farine, yaourts.



viande d'origine française

