

MOIS D'OCTOBRE 2021



DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
04 octobre au 08 octobre	Salade haricots verts Blanquette de Veau Carottes - riz Pomme	Radis Steak haché Gratin de courgette Pain perdu	Jambon macedoine Sauté de dinde Flageolets Kiwi	Saucisson à l'ail Poisson Purée Crème vanille
11 au 15 octobre	Potage de potimarron Saucisse Gratin de brocoli et pomme de terre Fromage blanc banana	Chèvre Chaud herbe de Provence - miel Sauté de porc Ananas Duo de haricot Gâteau caramel	Salade de chou rouge - pomme- gruyère Poulet au curry Riz Salade de fruits cannelle - noix de coco	Salade d'endive-noix-mâche- pomme Poisson sauce à l'oseille Duo de carotte noir et orang Gâteau chocolat-betterave
18 au 22 octobre	Carottes Omelette pomme de terre Salade Yaourt	Avocat - tomate Rôti de porc Haricot vert Brocolis Tarte aux pommes	LE GRAND REPAS Œuf de Célestine Cocotte Champignon des caves de Touraine, noisette Paleron de bœuf Maine Anjou confit Carotte, orge perlé, jus à la moutarde d'Orléans Chèvre frais Poire tapée, chips de panais Sucrine du Berry Crèmeux vanille, muesli de Beauce	Betterave Pates au thon Salade de fruits



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