







Menus du 12 octobre au 6 novembre 2020

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 12 octobre	Betteraves vinaigrette (PDS)	Rôti de dinde aux abricots, coquillettes au beurre	Emmental	Pommes au four roties au miel et amandes
Mardi 13 octobre	Tomates/maïs vinaigrette (PDS) 	Omelette au fromage, brocolis persillés (PDS), Mousseline de patate douce		Semoule au lait et raisins secs
Mercredi 14 octobre	Paté de lapin	Fricassée de volaille grand-mère, gratin de céleri et pommes de terre	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Jeudi 15 octobre	Chou blanc (PDS) aux raisins secs	Steak haché de bœuf sauce provençale, ratatouille, boulgour	Carré de l'Est à la coupe	Gateau pomme et noix
Vendredi 16 octobre	Carottes rapées au citron (PDS)	Pavé de merlu à la crème d'amande, pommes de terre persillées	Carré fondu	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 19 octobre	Salade Niçoise de pommes de terre	Escalope de dinde au jus, petits pois au beurre	Camembert	Yaourt aromatisé
Mardi 20 octobre	Salade de mâche (PDS) 	Steak de soja végétal, spaghettis au gruyère	Six de Savoie	Fruit de saison
Mercredi 21 octobre	Concombre bulgare (PDS)	Jambon blanc, purée de carotte (PDS)	Saint Paulin	Tarte pomme/rhubarbe
Jeudi 22 octobre	Haricots verts vinaigrette	Filet de cabillaud, épinards à la crème (PDS), riz créole		Flan nappé caramel
Vendredi 23 octobre	Chou rouge aux pommes (PDS)	Bœuf mode, gratin dauphinois	Yaourt sucré	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 26 octobre	Rillettes cornichon	Rôti de dinde au curry, purée de courgettes (PDS)	Camembert à la coupe	Fruit de saison
Mardi 27 octobre	Tomates vinaigrette (PDS)	Echine de porc aux herbes, haricots blancs sauce tomate	Mimolette	Petits suisses fruités
Mercredi 28 octobre	Crêpes aux champignons	Rôti de bœuf froid, julienne de légumes, macaronis au beurre	Carré croc lait	Fruit de saison
Jeudi 29 octobre	Betteraves au fromage (PDS) 	Œufs durs sauce aurore, chou-fleur persillé (PDS)	Gouda	Tarte au chocolat
Vendredi 30 octobre	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Filet de colin sauce citron, ratatouille, pommes de terre		Crème vanille
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 2 novembre	Chou-fleur vinaigrette 	Quiche au fromage, salade verte		Fromage blanc aux fruits
Mardi 3 novembre	Salade mexicaine	Langue sauce cornichons, purée mousseline	Tomme noire	Fruit de saison
Mercredi 4 novembre	Pamplemousse	Cordon bleu, tomate au four, tortis au beurre	Candatou	Légeois vanille
Jeudi 5 novembre	Concombre bulgare	Saute de mouton printanier, petits pois à l'estragon	Petit suisse sucré	Petit pot de glace
Vendredi 6 novembre	Céleri frais rémoulade (PDS)	Cubes de saumon sauce Bercy, riz créole	Chanteneige	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison) Menu végétarien 