






Menus du 11 octobre au 5 novembre 2021



**LA
SEMAINE
DU
GOÛT®
2021**

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 11 octobre		LA SEMAINE DU GOÛT® 2021		
Mardi 12 octobre				
Mercredi 13 octobre				
Jeudi 14 octobre				
Vendredi 15 octobre				
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 18 octobre	Salade de pommes de terre niçoise	Escalope de dinde au jus, petits pois au beurre	Camembert	Yaourt aromatisé
Mardi 19 octobre	Salade mexicaine 	Steak de soja végétal à la provençale, spaghettis au gruyère	Six de Savoie	Fruit de saison
Mercredi 20 octobre	Concombre bulgare (PDS)	Jambon blanc, purée de carottes	Saint Paulin	Compote pomme rhubarbe
Jeudi 21 octobre	Chou rouge aux pommes (PDS)	Sauté de mouton, gratin dauphinois	Yaourt sucré	Fruit de saison
Vendredi 22 octobre	Haricots verts vinaigrette (PDS)	Blanquette de poisson diéppoise, épinards à la crème et riz créole		Flan nappé caramel
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 25 octobre	Rillettes cornichon	Rôti de dinde au romarin, purée de potiron	Carré croc lait	Fruit de saison
Mardi 26 octobre	Tomates vinaigrette (PDS)	Filet de colin sauce citron, ratatouille et macaronis	Mimolette	Tarte au chocolat
Mercredi 27 octobre	Crêpe aux champignons	Rôti de bœuf froid, Poêlée de pommes de terre, salsifis et carottes		Crème dessert praliné
Jeudi 28 octobre	Betteraves au fromage (PDS)	Echines de porc aux herbes, haricots blancs sauce tomate		Petit suisse fruité
Vendredi 29 octobre	Carottes rapées vinaigrette (PDS) 	Quiche au fromage	Yaourt sucré	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 1er novembre		FERIE	Catadou	Fruit de saison
Mardi 2 novembre	Salade de mâche (PDS) 	Chili végétarien	Tomme noire	Liégeois vanille
Mercredi 3 novembre	Pamplemousse	Cordon bleu, haricots verts à la provençale, Tortis au beurre		Fromage blanc aromatisé
Jeudi 4 novembre	Concombre bulgare	Sauté de mouton printanier, petits pois à l'estragon	Petit suisse sucré	Tarte grillée aux pommes
Vendredi 5 novembre	Céleri frais rémoulade (PDS)	Filet de cabillaud, courgette à l'aïl, riz créole au beurre	Gouda	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

