

2019	LUNDI 14 octobre	MARDI 15 octobre	MERCREDI 16 octobre	JEUDI 17 octobre	VENDREDI 18 octobre	LUNDI 04 novembre	MARDI 05 novembre	MERCREDI 06 novembre	JEUDI 07 novembre	VENDREDI 08 novembre
Entrée 1	Duo de céleri et betterave aux olives	Macédoine de légumes au thon et à la mayonnaise	Asperges sauce mousseline	Ceuf mayonnaise		Sardine et beurre	Pizza à la tomate et emmental	Salade de pomme de terre au surimi	Carotte râpée à l'orange	Salade de pépinettes
Entrée 2	Poireau mimosas	Salade grecque (salade, concombre, olive, feta)		Salade provençale (haricot vert, dinde, poivron, tomate)	Salade verte maïs et ses croûtons	Trio de pomelos			Taboulé maison	Saucisson sec sur lit de salade verte
Plat 1	Saucisse fumée	Escalope de poulet sauce à l'estragon	Filet de poisson meunière	Sauté de porc pyrénéen	Boulettes de boeuf sauce hongroise	Ravioli au boeuf	Merguez sauce piquante	Ravioli au gratin	Grillardin de boeuf sauce choron	Tomate farcie sauce tomate
Plat 2	Filet de colin sauce crème	Tarte au fromage		Steak végétal	Filet de colin pané	Ravioli au saumon	Steak fromager		Aiguillette de blé et carotte	Tomate farcie végétalienne sauce tomate
Féculent	Lentilles maison	Fusilli	Petits pois carottes	Gratin de pomme de terre	Céréales asiatique		Semoule Pois chiches et raisins secs		Purée de potiron	Riz safrané
Légumes	Carottes aux herbes	Poêlée de brocolis et champignons	Salade verte	Courgettes à l'ail	Gratin de chou fleur	Salade verte	Légumes couscous	Salade verte	Poêlée de châtaigne	Haricots beurre
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt
Dessert	Entremet	Fruit de saison	Dessert	Pâtisserie	Fruit de saison	Compote et biscuit	Fruit au sirop et biscuit	Dessert	Pâtisserie	Fruit de saison
2019	LUNDI 11 novembre	MARDI 12 novembre	MERCREDI 13 novembre	JEUDI 14 novembre	VENDREDI 15 novembre	LUNDI 18 novembre	MARDI 19 novembre	MERCREDI 20 novembre	JEUDI 21 novembre	VENDREDI 22 novembre
Entrée 1		Salade verte croustons et feta	Salade de pomme de terre au thon	Surimi mayonnaise	Friand à l'emmental	Céleri rémoulade à la ciboulette	Crossant au jambon	Poireau mimosas	Salade buffalo (salade, h.rouge, maïs et sce blanche)	Carottes râpées au cumin
Entrée 2		Ceuf vinaigrette		Concombre à la vinaigrette		Pâté en croûte de volaille sur lit de salade verte	Tarte aux légumes			Macédoine de légumes au thon et à la mayonnaise
Plat 1		Donuts de poulet	Tarte au tomate basilic	Bolognaise de boeuf	Cordon bleu	Émincé de poulet aux épices	Carbonade flamande	Gratin de pâtes à la dinde	Hamburger boeuf	Côte de porc à l'ananas
Plat 2		Omelette au fromage		Bolognaise végétarienne	Calamars à la romaine sauce tartare	Omelette aux herbes	Tomato fish		Fish burger	Filet de colin sauce beurre blanc
Féculent		Pomme rissoyée	Salade verte	Farfale	Riz	Purée crécy	Riz au maïs		Frites	Blé aux herbes
Légumes		Beignet de brocolis		Salade verte	Ratatouille	Salsifi à la crème	Courgettes à la tomate	Salade verte	Salade verte	Jeunes carottes
Produit laitier		Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Yaourt	Fromage
Dessert		Compote et biscuit	Dessert	Entremet	Fruit de saison	Poire sauce chocolat	Fruit de saison	Dessert	Pâtisserie	Île flottante

Menu Halloween

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous réserve d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus validés en commission menu du 19/06/19

Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation faite "Maison"



Viande de porc



Produit local



... merci de nous faire connaître le retour sur ces produits

Produits	Produits frais maison	Produits surgelés crus maison	Produits frais prêts à consommer
----------	-----------------------	-------------------------------	----------------------------------