

MENU OCTOBRE 2018

Lundi 01

Concombre ciboulette*
Aiguillette de canard au paprika*
Pdt et Brocolis **bio** à la crème
Fromage
Poire

Mardi 02

Salade de quinoa niçoise*
Dos de colin citron*
Gratin de citrouille*
Fromage **bio**
Éclairs chocolat

Jeudi 04

Salade verte
Grillade de porc
Semoule aux épices **bio**
Fromage
Crumble pomme
chocolat*

Vendredi 05

Journée du sourire
Avocat au thon*
Steak haché **bio**
Purée de panais pdt*
Fromage
Dessert sourire

Semaine du goût

Lundi 08

Salade mixte et cervelle des canuts*
Cabillaud en croûte* d'aneth
Haricot blanc et carotte*
Moelleux chocolat **bio**

Mardi 09

Soupe glacée betterave* basilic
Bœuf bourguignon*
Tagliatelle
Fromage **bio**

fruit

Jeudi 11

Feuilleté fromage
Filet mignon de porc au miel*
Petit pois **bio**
Mini babybel
Salade de fruits à la menthe*

Vendredi 12

Pomelos*
Poulet à la sauge
Riz **bio** antillais
Mini crème brûlée au thym citron*

Lundi 15

Salade de penes au thon*
Cordon bleu
Haricots verts persillés*
Fromage **bio**

raisin



Fruits et Légumes de saison
Préparation fabrication maison*

Producteur Local : Saucisse Boucherie Bernat Auterive

Vendredi 19

Mardi 16

Radis beurre

Rosbeef

Pommes sautées*

Yaourt **bio**

Jeudi 18

Potage de saison*

Saucisse

Lentilles au jus

Fromage **bio**

Dessert poire
chocolat*

Endives en
salade

Dos de cabillaud
aux herbes*

Poêlée de salsifis
et carottes*

Fromage blanc

bio

fruits

