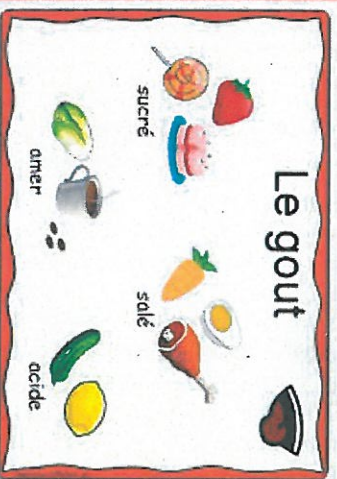


MENU OCTOBRE 2021

Vendredi 01	Mardi 05	Vendredi 08	MENU ANTILLE
Menu végétarien	Céleri rémoulade	Choux rouge*	Mardi 12
<u>Taboulé</u>	Hamb steak*	Cassolette de la mer*	Salade coleslow
Boulette	Champignons/	Riz au curry	Poulet coco
végétarienne	Pomme de terre	Juilienne de légumes	Courgettes poêlées
Sauce Catalane	Crème dessert	Tarte aux fruits	Riz créole
Haricots-verts			Tarte ananas*
Pana cotta fruits	Jeudi 07	Semaine du goût	
rouge son gâteau	Menu végétarien	MENU GREC	MENU AFRIQUE
Lundi 04	Rillettes de thon*/	Lundi 11	DU NORD
Salade chou blanc/	Salade verte	Concombre yaourt	Jeudi 14
Pommes	Lasagnes de légumes*	ciboulette*	Menu végétarien
Noix	Aubergines tomate/	Cabillaud aux agrumes*	Feuilleté chèvre épinard
Quiche lorraine*	Courgettes boursin	Nouilles blé complet	Tajine de légumes aux abricots
Fromage	Compote de fruits	Fromage	Semoule couscous
Clémentine	bio *	Salsa de fruits	Pommes au four/cannelle



Fruits et Légumes de saison
Préparation fabrication maison *

Producteur Local :
Saucisse Boucherie Bernat Auterive



MENU

FRANCE

Vendredi 15

Terrine de
campagne
Salade jeunes
pousse
croutons
Rôti de bœuf
sauce sous-
bois **BERNAT**
Gratin chou-
fleur
Mousse au
chocolat

Lundi 18

Salade mix
Poulet rôti
moutarde
BERNAT
Pané
Poêlée de
légumes
Fromage
blanc
confiture

Mardi 19

Menu végétarien

Lentilles
échalotes
Polenta
emmental*
Sauce tomate
Fromage
Banane

Jeudi 21

Velouté aux
légumes **bio***
Bœuf
marmite aux
légumes **bio***
Pommes de
terres vapeur
Pâtisserie

Vendredi 22

Macédoine
mayonnaise
Poisson
beurre
citronné
Purée de
brocolis*
Fromage/
Fruits



LA SEMAINE
DU GOUT
2021

