

# MENUS DU MOIS D'OCTOBRE

h2019		Menus du 7 au 13 Octobre	
<b>Lundi</b>	Salade Esaü (lentilles) Rissolette de veau / brocolis / pommes de terre Biscuit Yaourt aux fruits		
<b>Mardi</b>	Pamplemousse + sucre Jambon / macaroni / haricots beurre / emmental râpé Fromage Fruit de saison		
<b>Mercredi</b>	Salade de tomates aux pois chiches Emincé de volaille aux abricots secs / semoule / tomate provençale Biscuit Fromage blanc nature sucré		
<b>Jeudi</b>	Soupe à l'oignon Rôti de dinde à la moutarde / Dahl / pommes rôstis Fromage Fruit de saison		
<b>Vendredi</b>	Roulade à la pistache Dos de colin à la dieppoise / riz aux poireaux Biscuit Crème dessert chocolat		
<b>Samedi</b>	Crêpe au fromage Steak haché à l'échalote / pommes américaines Fromage Pâtisserie		
<b>Dimanche</b>	Potage au cerfeuil Pierrot / pommes de terre Fromage Fruit de saison		



Avec les produits de notre région,  
**nous cuisinons** ici, pour vous.



# MENUS DU MOIS D'OCTOBRE

2019		Menus du 14 au 20 Octobre	
<b>Lundi</b>	Salade chinoise (soja, carotte) Escalope de poulet à l'estragon / riz pilaf Fromage Fruit de saison		
<b>Mardi</b>	Carottes râpées Calamars à la romaine / pommes de terre / salade Biscuit Mousse au citron		
<b>Mercredi</b>	Potage aux choux Bœuf carottes / pommes sautées Fromage Fruit de saison		
<b>Jeudi</b>	Salade d'haricots verts Parmentier de canard Biscuit Yaourt nature sucré		
<b>Vendredi</b>	Potage à la courgette Gratiné de volaille / farfalles / emmental râpé Fromage Fruit de saison		
<b>Samedi</b>	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons) Paupiette de veau marengo / petits pois / pommes de terre Fromage Pâtisserie		
<b>Dimanche</b>	Thon mayonnaise Roulé aux poireaux / pommes de terre Biscuit Brassé aux fruits		



Avec les produits de notre région,  
**nous cuisinons** ici, pour vous.



# MENUS DU MOIS D'OCTOBRE

2019		Menus du 21 au 27 Octobre	
<b>Lundi</b>	Macédoine Chipolatas / épinards / pommes röstis Biscuit Yaourt aromatisé		
<b>Mardi</b>	Potage au potiron Emincé de bœuf Stroganoff / purée de légumes Fromage Fruit de saison		
<b>Mercredi</b>	Jambon mimosa Quenelle de veau aux champignons / penne / emmental râpé Biscuit Crème dessert vanille		
<b>Jeudi</b>	Betteraves rouges Rôti de dinde au paprika / étuvée de carottes / pommes sautées Fromage Fruit de saison		
<b>Vendredi</b>	Salade grecque (tomate, dés de fromage, olive) Boulette / merguez / légumes couscous / semoule Biscuit Nappé caramel		
<b>Samedi</b>	Potage minestrone Aiguillette de hoki aux céréales / riz aux petits légumes Fromage Pâtisserie		
<b>Dimanche</b>	Friand au fromage Cuisse de poulet / gratin de courgettes / pommes de terre Fromage Fruit de saison		



Avec les produits de notre région,  
**nous cuisinons** ici, pour vous.



# MENUS DU MOIS D'OCTOBRE

2019	
Menus du 28 Octobre au 3 Novembre	
<b>Lundi</b>	Potage à l'ail Cordon bleu / tortis / sauce au curry / emmental râpé Fromage Fruit de saison
<b>Mardi</b>	Salade mêlée Rôti de porc aux herbes / pommes de terre / fondue de poireaux Biscuit Yaourt nature sucré
<b>Mercredi</b>	Potage à la courgette Escalope de poulet à l'italienne / gratin niçois Fromage Fruit de saison
<b>Jeudi</b>	Salade de tomates Risotto de poisson Biscuit Brassé aux fruits
<b>Vendredi</b>	Coleslaw (chou, carotte) Boudin noir / compote / pommes de terre Fromage Pâtisserie
<b>Samedi</b>	Poireaux à la vinaigrette Carbonade / jardinière de légumes Fromage Fruit de saison
<b>Dimanche</b>	Salade piémontaise (pommes de terre, jambon, cornichons) Raviolis / emmental râpé Biscuit Liégeois au café



Avec les produits de notre région,  
**nous cuisinons** ici, pour vous.

