

Les menus d'octobre 2019



Vive les fruits

LUNDI



½ Pamplemousse
Saucisse #
Lentilles
Carrée de l'Est
Cocktail de fruits **30**


MARDI


Salade du Chef *
Boulettes végétales
Beignets Brocolis
Fromage blanc
Gaufrette Plumeti **1**

JEUDI


Salade Coleslaw **3**
Hachis Parmentier
Yaourt sucré
Fruit de saison



VENDREDI

Tomates vinaigrette 
Curry de poisson
Semoule
Vache qui Rit
Eclair vanille **4**

Céliéri rémoulade
Aiguillette poulet
Poêlée campagnarde
Saint Paulin 
Yaourt Rigolo **7**

Taboulé **8**
Nuggets de blé
Petits pois
Suisse aromatisé
Fruit de saison

 Carottes, pommes, raisin
Saucisse #
Risotto céleri **10**
Suisse sucré
Cake choco courgettes

Potage potiron 
Steak colin **11**
Purée
Rondelé nature
Compote pomme ananas 

Betteraves vinaigrette 
Rôti au jus #
Haricots blanc Breton
Suisse sucré
Fruit de saison **14**

Salade de quinoa
Cordon bleu
Purée haricots verts
Mimolette
Liégeois choco **15**

Salade verte, mimolette 
Couscous
Cantafrais
Carré coco **17**

Crêpe au fromage
Hâché de thon
Chou-fleur
Yaourt pulpé
Palet Breton **18**

VA

21

CA

22

NC

24

ES

25

* Salade du Chef : salade, tomates, maïs et fromage

(#) Plat contenant du porc remplacé par de la volaille uniquement pour les sans porc