

Menus du 21 au 25 septembre 2015

Lundi Ananas

Saucisse (BBC) au four
Purée de **haricots verts***

Tomme de de vache*

Compote de poires

Mardi **Betteraves*** vinaigrette

Emincé de bœuf au soja
Frites

Fromage blanc* aux framboises

Mercredi Carottes râpées

Rôti de veau
Choux fleur* gratiné

Chou au chocolat (**lait***)

Jeudi **Concombre*** sauce ciboulette

Pilon de poulet
Pâtes* tortis

Yaourt*

Raisin*

Vendredi Œuf mayonnaise

Filet de hoki sauce provençale
Riz* aux légumes

Camembert*

Pomme*

Menus du 28 septembre au 2 octobre 2015

Lundi Salade Marcopolo (**pâtes***)

Flanc de dinde roti
Haricots verts* au beurre

Gruyère

Raisin noir*

Mardi Tomate aux dés de gouda

Langue de bœuf sauce cornichons
Purée

Cocktail de fruits

Mercredi Salade de crudités

Chipolatas (BBC) au four
Compote chaude maison*

Fromage Kiri

Flan pâtissier (**lait***)

Jeudi Melon

Couscous* d'agneau
et ses légumes

Pot de glace

Vendredi Pâté/cornichon

Filet de merlu aux moules
Carottes vapeur/pommes de terre

Yaourt *

Poire*

Menus du 5 au 9 octobre 2015

Lundi Betteraves râpées aux carottes

Sauté de veau au marrons
Pâtes* semi-complètes

St Paulin

Compote de poires

Mardi Potage de courge(butternut)

Emincé de volaille au curry
Riz pilaff

Pomme* régionale
(initiale bicolore)

Mercredi Pamplemousse

Galette/saucisse

Flan pâtissier*

Jeudi Laitue et roquette
Kiwi pour les mater.

Hachis parmentier
façon crécy

Glaquette*(fromage régional)
Poire

Vendredi Jus de pomme régional*

Tomate et maïs vinaigrette

Rôti de porc aux pruneaux
Frites

Yaourt aromatisé*

Chaque mardi du **pain de campagne** est proposé
(BBC): **bleu blanc cœur**: association privilégiant une alimentation animale basée sur l'herbe et
les graines de lin oléagineux: par conséquent, la viande est plus riches en OMEGA 3.
Toutes les viandes bovines servies sont d'origine française
* aliment bio.