

Menus du 27 septembre au 22 octobre 2021 *PRIMAIRE*



REPAS VEGETARIEN

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1er octobre
Taboulé (Semoule)	Oeuf dur sauce cocktail		Céleri rémoulade	Salade de surimi
Haut de cuisse de poulet	Crêpe au fromage		Sauté de porc à la diable	Brandade de poisson
Carottes / Pommes vapeur	Coquillettes / Poêlée de légumes		Lentilles / Blettes	(Plat complet)
Cantal	Petit suisse		Cantafrais	Gouda
Flan au caramel	Fruit de saison		Fruit de saison	Mousse au chocolat



Dicton du mois :
"Si octobre est chaud, février sera froid."



REPAS VEGETARIEN

lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	Jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
Tomates & maïs	Salade de pommes de terre		Pâté	Carottes râpées
Sauté de bœuf	Rôti de porc à la diable		Poulet au curry	Tarte au fromage
Flageolets / Salsifis	Haricots verts / Pâtes		Riz / Chou-fleur	Poêlée de légumes
Camembert	Vache picon		Brie	Samos
Compote	Yaourt artisanal		Fruit de saison	Pâtisserie

REPAS VEGETARIEN

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
Salade de riz	Salade de radis		Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette
Sauté de dinde aux olives	Chipolatas		Couscous végétarien	Poisson pané
Carottes / Semoule	Purée de pommes de terre / Haricots verts		(Plat complet)	Riz aux petits légumes
Emmental	Tartare		Saint paulin	Chanteneige
Fruit de saison	Flan au caramel		Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison

Produits régionaux

Produits BIO

REPAS VEGETARIEN

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Macédoine de légumes	Salade composée		Rosette	Salade verte
Omelette au fromage	Saucisse knack		Carbonade de bœuf	Filet de colin sauce citron
Pâtes / Epinards	Purée de potiron		Pommes de terre vapeur / Endives	Blé aux petits légumes
Brie	Vache qui rit		Camembert	Tartare
Liégeois au chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	Petits suisses sucrés

Repas Ch'tis

