



COMPOSITION DES MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2017



LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Céleri rémoulade Rôti de bœuf Purée de potiron Fromage Pâtisserie	Betterave en salade Sauté de dinde au curry Flageolets Fromage Compote	Salade verte Burger de pomme de terre Crème anglaise/galette	Salade de pâtes Cordon bleu Printanière de légumes Flan chocolat	Mousse de foie Gratin de colin à la provençale Riz Petit suisse aux fruits
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Macédoine de légumes/surimi Sauté de porc aux épices Haricots blancs Yaourt aux fruits	Tomate/basilic Pâtes « carbonara » Glace	Frisée/emmental Gigot d'agneau Pommes « noisettes » Fromage Compote	Salade mexicaine (haricots rouges/maïs/salade/sauce crème) Poisson « meunière » Tortis couleurs Fruits	Salade verte/œuf dur/croutons Steak haché Gratin de courgettes Fromage Banane
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade de thon/maïs Jambon sauce basquaise Lentilles Salade de fruits	Concombre/crevettes/vinaigrette Poulet rôti Frites Fromage blanc	Sardines/citron Paupiette de veau Carottes vichy Flan caramel	Endives aux noix Blanquette de veau Semoule Fromage Compote	Carottes râpées Poisson pané Epinards béchamel Fromage beignet

BONNES VACANCES !!!