




MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2018

<p><u>Lundi 1er</u></p> <p>Concombre Bouchées à la Reine Haricots beurre Riz au lait</p>	<p><u>Mardi 2</u></p> <p>Salade de p/terre  + tomates + thon Bœuf braisé carottes portion « Chanteneige » pomme </p>	<p><u>Jeudi 04</u></p> <p>Taboulé Escalope de dinde au curry Flan d'épinard (œufs ) Yaourt  Poire</p>	<p><u>Vendredi 05</u></p> <p>Salade d'endives + dés Mimolette Lieu frais à la sauce Normande (1) Boullgour  Chou à la crème (1) (œufs )</p>
<p><u>Lundi 8</u></p> <p>Filets de maquereaux Cordon Bleu Chou-fleur Yaourt  Banane</p>	<p><u>Mardi 9</u></p> <p>Tomates Rôti de porc Pois cassés  Tome Glace</p>	<p><u>Jeudi 11</u></p> <p>Crêpe au fromage Cubes de colin sauce à l'oseille (1) Riz  Suisse Raisin</p>	<p><u>Vendredi 12</u></p> <p>Salade verte  + gruyère Hachis Parmentier (Pommes de terre ) Cocktail de fruits</p>
<p><u>Lundi 15</u></p> <p>Salade Antillaise (carottes  + ananas + poivrons + raisins secs) Jambon blanc Macaronis  Edam Poire</p>	<p><u>Mardi 16</u></p> <p>Potage (Pommes de terre  + carottes + poireaux + céleri) Sauté d'agneau aux fruits secs Céréales gourmandes  Fromage blanc Kiwi </p>	<p><u>Jeudi 18</u></p> <p>Radis + beurre Lapin à la moutarde Rizibizi (riz  + petits pois) Yaourt </p>	<p><u>Vendredi 19</u></p> <p>Salami + beurre Brandade de morue (Pommes de terre ) Salade verte  Portion « petit crémeux » Pomme </p>

 : produits issus de l'agriculture biologique - Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés

(1) Sauce ou crème fait « maison »

