


























MENU du Mois d'OCTOBRE 2019

<p><u>Lundi 30 Septembre</u> Tomates Bouchées à la Reine Haricots beurre Fromage blanc </p>	<p><u>Mardi 1^{er} octobre</u> Carottes râpées  Rôti de dindonneau Salsifis Saint Paulin Banane</p>	<p><u>Jeudi 3</u> Melon Blanquette de veau Riz  Cantal Mousse au chocolat Biscuits</p>	<p><u>Vendredi 4</u> Mousse de foie Filet de lieu Sauce Normande (1) Blé  Yaourt  Kiwi </p>
<p><u>Lundi 7</u> Filets de sardine Coquillettes  sauce Bolognaise (1)  Edam Pomme</p>	<p><u>Mardi 8</u> Salade (P/terre  + tomates + maïs) Cordon bleu Chou fleur Suisse </p>	<p><u>Jeudi 10</u> Salade mimolette Salé lentilles  Chou à la crème (1) </p>	<p><u>Vendredi 11</u> Radis + beurre Colin sauce Hollandaise (1) Pommes vapeur  Yaourt </p>
<p><u>Lundi 14</u> Concombre  Blanc de dinde Purée Crécy  Camembert  Glace</p>	<p><u>Mardi 15</u> Betteraves rouges  + surimi Paupiettes de veau Sauce Madère Rizibizi  Flan Kiwi </p>	<p><u>Jeudi 17</u> Rillettes Sauté d'agneau aux fruits secs Boullgour  Cantal Raisin</p>	<p><u>Vendredi 18</u> Salade de mâche au gruyère Brandade de morue (P/terre + lait  Crème </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 »