

Service Restauration

MENU Octobre

En fonction de l'approvisionnement des stocks le menu peut-être modifié.
Plan alimentaire élaboré en collaboration avec une diététicienne.

Lundi 5

Thon mayonnaise
Nuggets de poulet
Petits pois 
Kiri
Cocktail de fruit au sirop

Lundi 12

Radis beurre 
Tempura de poisson 
Salsifis à la crème
Fromage blanc sucré
Poire

Lundi 19

Potage aux vermicelles
Cordon bleu
Ratatouille
Emmental 
Pomme

Lundi 26

Coleslaw
Poisson meunière 
Riz aux poivrons 
Vache qui rit 
Flan vanille

Mardi 6

Salade composée
Raviolis au fromage
Salade verte
Yaourt sucré 
Cake chocolat/spéculos

Mardi 13

Betteraves 
Sauté de porc 
Torsade 
Cantal 
Compote 

Mardi 20

Carottes râpées
Tortellonis aux trois couleurs
Mesclun
St Nectaire 
Eclair au chocolat

Mardi 27

Concombres à la crème
Blanquette de veau 
Macaronis 
Petit moult
Pomme

Mercredi 7

Velouté aux légumes
Tajine de mouton
Lentilles corail 
Comté 
Pomme au four 

Mercredi 14

Haricots verts en salade 
Dos de cabillaud 
Pommes dauphine
Yaourt au fruit mixé
Banane

Mercredi 21

Crudités variées
Sauté de bœuf 
Coquillettes 
Camembert 
Pêche au sirop

Mercredi 28

Œuf mayonnaise
Omelette de fromage
Poêlée de légumes
Petits suisses sucrés
Banane

Jeudi 1

Céleri rémoulade 
Poulet chasseur 
Semoule 
Edam 
Raisin blanc

Jeudi 8

Macédoine de légumes 
Moules au curry 
Frites
Mimolette
Prune

Jeudi 15

Concombres à la grecque
Tortilla
Carottes à la crème 
Gouda 
Flamby caramel 

Jeudi 22

Rillettes de thon
Brandade de morue 
Tomme noire
Crème dessert

Jeudi 29

Betteraves au fromage 
Emincé de poulet 
Pommes sautées
Rondelé
Poire

Vendredi 2

Chou blanc
Brocolis au saumon 
Emmental 
Chou à la crème

Vendredi 9

Pizza aux fromages
Rougail saucisse 
Riz pilaf 
Petits suisses au fruit
Kiwi

Vendredi 16

Saucisse perche 
Paupiette de volaille
Chou-fleur béchamel 
St Paulin
Raisin noir

Vendredi 23

Chou rouge
Saucisse de Toulouse 
Lentilles 
Yaourt aromatisé
Prune

Vendredi 30

Salade alsacienne
Pâtes au saumon 
Petite Louis
Paris-Brest