

**MENUS D'OCTOBRE 2019**

S40	lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
DU	Salade composée tomates / cœurs de palmier	Allumette au fromage	Rillettes cornichons	Salade d'asperges et maïs	Concombre vinaigrette
30/09/19	Boudin noir "frais"	Sauté d'agneau "frais" au curry	Filet de poisson meunière	Escalope de poulet "fraîche"	Blé
AU	Purée de pommes de terre	Printanière de légumes	Ratatouille	Flageolets	Bolognaise "maison"
04/10/19	Brie à la coupe	Mini Leerdammer		Babybel	
P7	Salade du verger	Raisin	Riz au lait	Kiwi	Yaourt nature BIO sucré

S41	lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
DU	Sardines à l'huile	Carottes râpées "fraîches" vinaigrette	Betteraves cuites vinaigrette	Pamplemousse	Oeuf mimosa
07/10/19	Suprême de poulet "frais"	Bœuf bourguignon "maison"	Brochette de volaille "fraîche"	Brandade	Côte de porc
AU	Poêlée de légumes	Pâtes : nouilles	Pommes de terre sautées	de morue	Duo de chou
11/10/19			Comté		Chante neige
P8	Far aux pruneaux	Petit suisse nature sucré	Banane	Flan caramel BIO	Pêche

S42	lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
DU	Cervelas vinaigrette	Radis beurre	Salade d'asperges vinaigrette	Chausson de dinde	
14/10/19	Filet de poisson au beurre fondu	Escalope de dinde	Chipolata	Bœuf	Menu
AU	Semoule de blé	Lentilles	Purée	Carottes "maison"	du
18/10/19		Emmental	Cantadou		chef
P1	Fromage blanc BIO	Coupelle de fruits au sirop	Poire BIO	Raisin	

<b>S43</b>	<b>lundi 21 octobre</b>	<b>mardi 22 octobre</b>	<b>mercredi 23 octobre</b>	<b>jeudi 24 octobre</b>	<b>vendredi 25 octobre</b>
<b>DU</b>	Crêpe aux champignons	Salade verte aux dés de Mimolette	Carottes râpées "fraîches"	Pomelos	Croque en bande
<b>21/10/19</b>	Filet de poisson au citron	Rôti de porc	Blanquette de veau à l'ancienne	Œuf dur sauce aurore	Escalope de volaille
<b>AU</b>	Epinards	Choux fleurs béchamel	Blé	Pomme de terre vapeur	Petits pois à la française
<b>25/10/19</b>	Saint-Paulin				Camembert
<b>P2</b>	Kiwi	Tarte aux pommes	Petit suisse nature sucré	Yaourt nature BIO	Banane

<b>S44</b>	<b>lundi 28 octobre</b>	<b>mardi 29 octobre</b>	<b>mercredi 30 octobre</b>	<b>jeudi 31 octobre</b>	<b>vendredi 01 novembre</b>
<b>DU</b>	Salade composée dés de pomme de terre et thon	Salade verte au maïs	Oeuf dur vinaigrette	Duo de carotte et céleri frais mayonnaise	
<b>28/10/19</b>	Boulettes de bœuf sauce au poivre	Galopin de veau	Poisson sauce curry	Poulet frais basquaise	FERIE
<b>AU</b>	Poêlée de légumes	Haricots verts extra fins	Riz créole	Ratatouille	
<b>01/11/19</b>	Six de Savoie	Babybel	Carré frais		
<b>P3</b>	Clémentine	Crêpe au sucre	Pomme BIO	Semoule au lait	

En application du décret n° 2002 -1465 nous vous informons de l'origine de la viande bovine qui vous est servie : France (né, élevé, abattu).

Label et provenance :

Le bœuf est VBF (viande bovine Française), viande Limousine, Label Rouge

Le veau est VVF (viande veau Française). Le porc est VPF (viande de porc Française)

La volaille (inclus le lapin) est Française, de Vendée, Label Rouge

TOUTES LES VIANDES ACHETEES SONT DES PRODUITS FRAIS, NON SURGELEES