

MENUS OCTOBRE 2017

LUNDI 02 OCTOBRE 2017	MARDI 03 OCTOBRE 2017	JEUDI 05 OCTOBRE 2017	VENDREDI 06 OCTOBRE 2017
<p>Céléri Rémoulade</p> <p>Couscous aux boulettes d'agneau Yaourt</p>	<p>Rillettes de Saumon Fumé</p> <p>Cordon bleu Petit Pois Choux à la crème Vanillée</p>	<p>Salade de Pâtes</p> <p>Poulet Purée de Carottes Fromage blanc</p>	<p>Terrine de Campagne</p> <p>Filet de Colin Riz Pilaf Fruit de saison (Poire)</p>
LUNDI 09 OCTOBRE 2017	MARDI 10 OCTOBRE 2017	JEUDI 12 OCTOBRE 2017	VENDREDI 13 OCTOBRE 2017
<p>Salade de tomates</p> <p>Pâtes à la Carbonara Compote de Pommes</p>	<p>Poireau Vinaigrette</p> <p>Poisson Pané Haricots verts et beurre Charlotte Framboise</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Rôt de Bœuf Frites Petit Suisse aux fruits</p>	<p>Œuf dur Mayonnaise</p> <p>Saucisses lentilles vertes Salade de fruits</p>
LUNDI 16 OCTOBRE 2017	MARDI 17 OCTOBRE 2017	JEUDI 19 OCTOBRE 2017	VENDREDI 20 OCTOBRE 2017
 SEMAINE DU GOUT A LA DECOUVERTE DES LEGUMES ANCIENS			
<p>Crèmeux de potimarron au lait de coco</p> <p>Paupiette de Dinde Gratin de Cote de blette et pommes de terre Raisin</p> <p> <i>Bette, blette, poirée...</i></p> <p></p>	<p>Rémoulade et Choux rave</p> <p>Dos de colin Risotto de Butternut</p> <p></p> <p>Crème de Marrons aux noisettes caramélisées</p> <p> </p>	<p>Tarte aux épinards</p> <p>Lapin sauté chasseur Scorsonères Crème au chocolat</p> <p> scorsonère</p>	<p>Salade de Chicon au fromage</p> <p>Rôti de Porc Purée de Panais Tourte aux pommes et gelée de Coing</p> <p>  </p> <p>L'endive est aussi appelée endivette , chicon, chiconette et encore perle du nord</p>
<h1>VACANCES</h1>			

Cuisiné Maison

Salade à chaque repas



Viande d'origine Française

Légumes et fruits frais

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements