

Le chef se réserve le droit de modifier les menus selon la mercuriale.
Tant que possible, le chef cuisine des fruits et légumes de saison Bio.
Nos menus sont préparés avec des ingrédients pouvant contenir des allergènes.

Menu du mois d'octobre

lundi 1er

- Soupe cerfeuil
- Oeufs durs
- Florentine / Pommes vapeur
- Danette

mardi 2

- Soupe carottes
- Oiseau sans tête
- sce Champignons / Fusillis / Poêlée méditerranéenne
- Fruits

mercredi 3

- Potage du jour
- Escalope de veau
- sce aux herbes /Carottes Vichy/ semoule
- Ile Gourmande

jeudi 4

- Soupe au céleri rave
- Flan de dindonneau
- sce Financière Haricots verts croquettes
- Tartelettes alsacienne aux cerises

vendredi 5

- Velouté de choux fleurs
- Saumon
- sce petits légumes
- Epinards à la crème/ Riz
- Fruits

lundi 8

- Soupe tomate aux petits légumes
- Pain de viande sce à l'ancienne
- Poêlée bretonne au beurre/semoule
- Fruits

mardi 9

- Soupe au fenouil
- Boudin blanc
- Compote de pomme/ purée
- Liégeois chocolat

mercredi 10

- Potage du jour
- Sauté de poulet
- aux légumes
- Riz au thym
- Fruits

jeudi 11

- Soupe oignon/ courgettes
- Escalope de porc
- sce Boursin
- Coquillettes aux légumes
- Brownies au chocolat

vendredi 12

- Potage Parmentier
- Nuggets de poisson
- sce tartare
- Semoule à la julienne de légumes
- Fromage blanc aux fruits

lundi 15

- Bouillon aux petits légumes et vermicelles
- Carré de porc Orloff
- Poêlée Méridionale/p persillées
- Fruits

mardi 16

- Soupe au chicon
- Boeuf sce grand-mère
- Stoemp aux carottes
- Crème caramel

mercredi 17

- Potage du jour
- Tomates farcies
- Semoule
- aux petits légumes
- Salade de fruits

jeudi 18

- Soupe aux navets
- Filet de poulet
- sce estragon
- Poêlée rustique/ P vapeur
- Quatre quart

vendredi 19

- Soupe aux champignons
- Dos de colin sce
- poivrons mascarpone
- Conchigliettes
- aux légumes
- Compote de pommes

lundi 22

- Soupe minestrone
- Codinis bolognaise
- Yaourts aux fruits

mardi 23

- Velouté de choux fleurs
- Carbonnades de boeuf aux légumes
- P. persillées
- Fruits

mercredi 24

- Potage du jour
- Croquette de fromage
- Salade de pdt composée
- Fruits

jeudi 25

Menus à thème

« Halloween »

- Soupe au potiron et boursin
- Gratin d'Halloween
- Cake au potiron et aux noix

vendredi 26

- Soupe carotte au lait de coco
- Blanquette de poisson aux légumes
- P à l'échalote et ciboulette
- *Fruits

lundi 29

Congé de Toussaint

mardi 30

Congé de Toussaint

mercredi 31

Congé de Toussaint