

MENUS Octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
26 septembre 2022	27 septembre 2022	28 septembre 2022	29 septembre 2022	30 septembre 2022
Concombres à la vinaigrette Colin sauce curry Cœur de blé Yaourt nature	Betteraves Œufs durs sauce crème Haricots verts Brie Muffin aux pépites de chocolat	Kiwi Escalope viennoise Coquillettes Tomme blanche Compote pommes / poires	Rillettes de porc Colombo de volaille Petits pois Fromage blanc Prunes	Mâche Sauté de porc au paprika Gratin dauphinois Emmental râpé Pomme
03 octobre 2022	04 octobre 2022	05 octobre 2022	06 octobre 2022	07 octobre 2022
Céleri rémoulade Chipolatas de volaille Purée de panais Bûche de chèvre Fruit	Taboulé Steak fromager Petits pois / carottes Petits suisses nature	Salade endive / emmental Sauté de volaille façon chili Riz / haricots rouges Raisin	Macédoine Rôti de bœuf Haricots beurrés Bleu de bresse Brownies	Carottes râpées Poisson sauce Aurore Semoule Edam Crème dessert vanille
10 octobre 2022	11 octobre 2022	12 octobre 2022	13 octobre 2022	14 octobre 2022
Pomelos Escalope de volaille à la moutarde Lentilles Camembert Compote pommes / myrtilles	Salade de chèvre chaud Paupiettes de veau sauce forestière Poêlée de légumes Poire	Bouillon de légumes / pâtes Merlu sauce tandoori Gratin de chou-fleur Fromage blanc	Asperges sauce mousquetaire Chili végétarien Riz basmati Saint-Nectaire Crème au chocolat	Œufs durs / mayonnaise Tajine d'agneau aux pruneaux Duo de haricots Yaourt nature Banane
17 octobre 2022	18 octobre 2022	19 octobre 2022	20 octobre 2022	21 octobre 2022
Betteraves Thon à la crème Céréales gourmandes Kiri Orange	Kiwi Escalope de volaille sauce paprika Poêlée de légumes Emmental Eclair au chocolat	Tomates Sauté de veau à la normande Pâtes torti 3 couleurs Petits suisses aromatisés	Crêpe au fromage Cabillaud sauce hollandaise Blettes / pommes de terre Bûche de chèvre Kiwi	Cœur de palmier / maïs Bolognaise de lentilles Spaghettis Maasdamer Flan nappage au caramel


Menus validés par notre diététicienne référente locale.

Toutes les viandes de boeuf sont d'origine européenne.

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

Légende

- Agriculture biologique
- Fait Maison
- Bleu Blanc Cœur
- Produits de Normandie
-  Menu 0 déchet