



Menus du 23 septembre au 11 Octobre 2024

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade piémontaise Paupiette de veau Sauce aux pommes Poêlée de légumes d'automne Local Fromage de chèvre Pastèque	Salade multicolore Dos de lieu sauce curry Pâtes tortis Camembert Compote abricot	Chou fleur sauce cocktail Gratin de Pommes de terre Local à la Normande Crème vanille Pomme Local	Tomate Concombre féta Sauté de dinde aux épices Local Brunoise de légumes Local Gouda Moelleux au chocolat
Lundi 30	Mardi 1 Octobre	Jeudi 3	Vendredi 4
<u>Repas d'automne</u> Duo de carottes et panais vinaigrette Aiguillettes de poulet au jus Purée de potimarron Cake aux châtaignes sur crème anglaise	Tomate vinaigrette Blanquette de veau à l'ancienne Riz et champignons Edam Glace	Betteraves cubes vinaigrette Local Colin meunière Blé томатé Tomme de Savoie Poire Local	Céleri rémoulade Quiche aux fromages Epinards béchamel Salade verte Local Cocktail de fruits
Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Chou rouge aux lardons Local Filet de lieu Beurre blanc Semoule Camembert Fruit de Saison	Salade verte emmental tomate Bolognaise de lentilles Local Spaghetti Yaourt aromatisé Local	Rillettes de thon Rôti de porc Petits pois carottes Mimolette Fruit de saison	Concombre aux fines herbes Local Hachis Local Parmentier Local St Nectaire Compote de poire

Poisson issu de la Pêche durable



Origine des viandes : France



Fabrication Maison



Produits issus de l'agriculture LOCAL

Produits issus de l'agriculture Bio



Produits surgelés



Fruits et Légumes frais de saison

