

Menus

Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices

OCTOBRE

LUNDI 30 SEPTEMBRE	MARDI 1 ^{er} OCTOBRE	JEUDI 3 OCTOBRE	VENDREDI 4 OCTOBRE
Endives Emmental et Croûtons Pâtes à la Carbonara Poire Sauce Chocolat	Salade Verte Tortillas façon Moussaka Mousse au Chocolat au Lait	Salade Iceberg Mimosa Saumonette à l'Armoricaine Riz Fromage de Chèvre Frais de Cabannes	Pâté Filet de Poulet Sauce aux Champignons Gratin de Courgettes Fol'Épi Fruit
LUNDI 7 OCTOBRE	MARDI 8 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE
Tartine Savoyarde sur un Lit de Mâche Rôti de Bœuf Choux-Fleur en Persillade BIO  Ortolan BIO  Raisin	POISSON FRAIS DU MOIS Carottes Râpées Saumon Frais  Sauce à l'Oseille Pommes de Terre Vapeur Roitelé  Compote BIO	Taboulé Vol au Vent de Veau et de Courgettes Leerdammer Crumble de Pommes	Radis Sauté de Porc Linguines Pomme au Four sur Crème Anglaise
LUNDI 14 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE
Salade de Pépinettes au Surimi Calamars à la Romaine Carottes Persillade Cantal Pastèque	LE TOUR DES RÉGIONS Étape 2 « La Visite du Sud-Ouest » Salade Landaise Cassoulet Tomme de Pyrénées Pruneaux au Sirop et Chantilly	Salade de Melon/Mozzarella et Tomates à la Menthe Poulet Rôti Frites Crème Caramel	 BURGER DU MOIS Soupe de Courge Burger (Bœuf, Cheddar, Aubergine) Glace


le Chef
vous souhaite
un Bon appétit!
★★★★

La viande est fournie par la boucherie de M. Rolland
Le pain est servi par RAR Boulangerie de Cabannes
Les fruits et légumes sont fournis par Verprim, M. Adouch, M. Viret,
Le potager d'Émilie, M. Lévêque

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les livraisons