

Menu du 03 Octobre au 21 Octobre 2016

Lundi 03 Octobre	Mardi 04 Octobre	Jeudi 06 Octobre	Vendredi 07 Octobre
Salade coleslaw Bio local	Tomates local vinaigrette	Salade des Antilles	Salade de haricots verts local vinaigrette terroir
Emincé de dinde à l'ancienne Sans Viande : hoki sauce blanquette	Cordon bleu Sans Viande : blancs d'encornets frais sauce armoricaine	Saucisse de Toulouse Sans Viande : Omelette au fromage	Nuggets de poisson
Semoule Bio	Courgettes sauveur soleil	Lentilles Bio local	Gratin de crécy
Mimolette	Emmental	Fromy	Petit suisse aux fruits
Gélifié nappé au caramel	Gaufre	Ananas au sirop	Fruit de saison

SEMAINE DU GOUT (les 5 sens dans tous les sens)

Lundi 10 octobre	Mardi 11 Octobre	Jeudi 13 Octobre	Vendredi 14 Octobre
Velouté carottes noix de coco	Tomate et concombre vinaigrette miel et colombo	Crémeux au poivron et croûtons	Carottes bâtonnets sauce aux herbes
Sauté de porc local au caramel Sans Viande : hoki pané	Brochette de dinde sauce chasseur Sans Viande : nuggets de blé sauce méditerranée	Emincé de poulet sauce Montboissier Sans Viande : poisson gratiné au fromage	Aiguillettes de colin sauce fromage blanc curry
Pommes vapeur local	Papillons Bio	Epinards Bio à la béchamel	Ratatouille et riz Bio créole
Yaourt nature local et sucre	Saint Paulin	Rondelé	Edam
Fruit de saison	Fromage blanc à la framboise et oréo	Fruit de saison local	Chou bleu

Lundi 17 Octobre	Mardi 18 Octobre	Jeudi 20 octobre Fermé	Vendredi 21 Octobre Fermé
Céleri Bio local à la rémoulade	Pain de sardine et tomate sauce aneth		
Sauté de bœuf sauce tajine Sans Viande : calamars à la romaine	Emincé de dinde sauce blanquette Sans Viande : médaillon de merlu sauce sétoise		
Semoule et légumes couscous façon tajine	Pommes campagnardes		
Tartare ail et fines herbes	Yaourt aromatisé local		
Ile flottante	Fruit de saison		