



octobre 2017		* menu de substitution	produit de saison / période de récolte et consommation	label rouge	Agriculture Biologique	Viande Bovine Française
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	
2	3	4	5	6	7	
Haricots verts vinaigrette Filet de poisson meunière citron Purée de carottes Camembert/fromage Fruit	Concombres ciboulette Rôti de porc au jus <b>*Rôti de dinde au jus</b> Epinars béchamel F:Yaourt aux fruits/biscuit E:Velouté/biscuit	Chou rouge vinaigrette Thai-ananas Cuisse de poulet au jus Poêlée forestière Cœur de nonette Fruit	Taboulé Omelette au fromage Salade Yaourt sucre canne Biscuit	Carottes vinaigrette Emincé de bœuf au Pesto Rouge Tortis Flan vanille caramel Biscuit	Poireaux vinaigrette Cerveille d'agneau bourguignonne Riz au beurre Brebicrème Fruit	
9	10	11	12	13	14	
<h1>LA SEMAINE DU GOÛT</h1> <h2>DU 09 AU 15 OCTOBRE 2017</h2>						
16	17	18	19	20	21	
Radis beurre Lasagne bolognaise Fromage blanc aux fruits Biscuit	Pâté de campagne cornichons <b>*Saucisson de volaille cornichons</b> Brandade de morue Salade Gouda/fromage Fruit	Carottes vinaigrette poivrons Choucroute garnie viande <b>*Choucroute garnie viande sans porc</b> Choucroute garnie légumes <b>*Choucroute garnie légumes</b> Brie Fruit	Pizza au thon Omelette au fromage Salade Yaourt vanille Biscuit	Céleri façon rémoulade Wing's de poulet Poêlée carottes à la crème Flan pâtissier	Champignons à la Grecque Haricots mouton St Paulin Fruit	
23	24	25	26	27	28	
Haricots verts vinaigrette Cocido saucisses porc <b>*Cocido saucisse volaille</b> Comté Fruit	Concombres maïs Escalope poulet/ratatouille Yaourt banane Biscuit	Salade coleslaw Filet poisson sauce Normande <b>*Filet de poisson sauce champignons</b> Semoule Mousse au chocolat Biscuit	Œuf dur mayonnaise Axoa de veau Haricots beurre persillade St Nectaire Fruit	Radis beurre Saute de bœuf à l'italienne PDT persillées Carré 1/2 sel/fromage Fruit	Tarte tomate chèvre basilic Boudin aux pommes Salsifis au jus Petit suisse aromatisé Fruit	