

O
C
T
O
B
R
E

2019


Lundi 30/09

Rosette et cornichon
Brandade de poisson
Mâche en vinaigrette
Fruit de saison


Mardi 1

 Carottes râpées **Bio**
Nuggets de poulet
 Chou-fleur **Bio** sauce Mornay
Fruit de saison



Mercredi 2

Salade Mimosa
 Boulette de bœuf* **Bio** sauce tomate
Penne au beurre
Fromage fondu
Fruit de saison

Jendredi 3

Chou blanc mariné
Rôti de veau sauce charcutière
 Purée de pois cassés
Fruit de saison **Bio**

Vendredi 4


 Pizza bolognaise végétale
 Poisson frais au beurre
Carotte vichy **Bio**
Crème dessert chocolat **Bio**

Semaine du goût


SPÉCIALE

PLATS RÉGIONAUX

Lundi 7

Salade de roquefort
 Gardiane de bœuf* à la Beaucairoise
Riz de Camargue
Compote du Sud-Ouest


Mardi 8

Salade de cabécou du Périgord
 Bourride à la sétoise
Pomme de terre vapeur
Raisin du Quercy


Mercredi 9

Salade gersoise
Estofinado aveyronnaise
(Brandade de morue à l'huile de noix)
Crème catalane

Jendredi 10

Pâté de campagne des Pyrénées
 Truffade d'Aveyron
Salade verte
Pomme **Bio** de Montauban

Vendredi 11

 Tomate régionale
Saucisse de Toulouse
Petit salé aux lentilles de l'Aude
Tarte aux pommes

Lundi 14

Salade piémontaise
Paupiette de veau sauce champignon
Trio de légumes **Bio**
Comté
Fruit de saison

Mardi 15

Radis beurre
Cordon bleu
Ratatouille **Bio**
Fromage blanc aux fruits



Mercredi 16

Betteraves vinaigrette
Tortilla
Epinards
Gouda **Bio**
Fruit de saison



Menu spécial

Soutien projet
Association UNAPEI
Opération
Brioches

Jendredi 17

 Laitue et croutons à l'ail
 Spaghettis carbonara
Brioche
Confiture

Vendredi 18

 Pizza 4 fromages
 Sauté de bœuf* aux oignons
Purée de potiron
Fruit de saison