

# MENUS DU 4 AU 8 OCTOBRE



**LUNDI**

**4**



Courgettes bio à la grecque/coleslaw

Cœur de merlu diépoise

Riz pilaf/Épinards à la crème 

Brie à la coupe

Raisins

**DINER**

Concombre à la menrhe

Pilons de poulet Tex mex

Céleris à la tomate

Vache qui rit

Kiwi

**MARDI**

**5**



Salade de fenouil aux agrumes/Salade fromagère

Tortilla espagnole

Céréales gourmandes/cordiales de légumes



Comté à la coupe

Poire

Artichaut vinaigrette

Saumon



Pâtes au gratin

Camembert

Orange 

**MERCREDI**


**6**



⇒ LOCAL ⇒

Endives aux pommes

Hachis parmentier

Carottes vichy 

Emmental à la coupe

Pomme au four

Cake aux olives

Escalope de dinde viennoise

Poêlée campagnarde

St Morêt

Salade de fruits frais

**JEUDI**


**7**

⇒ LOCAL ⇒

Salade paysanne/radis noir rémoulade

Sauté de veau Marengo

⇒ LOCAL ⇒

Pommes vapeur/chou-fleur meunière 

⇒ LOCAL ⇒

Monts de Lacaune à la coupe




Pomme BIO

Mâche mimosa

Rôti de bœuf

Purée

Cantal à la coupe 

Glace

**VENDREDI**

**8**

⇒ LOCAL ⇒

Pâté de campagne/radis

Rôti de porc champêtre



Penne BIO/Haricots verts

Yaourt nature BIO 

Pêches au sirop



Ce menu peut être soumis à modification selon les contraintes de service et de livraison après accord du gestionnaire.

La composition des menus répond aux différentes recommandations d'équilibre alimentaire, de fréquence.

La principale,  
Aurélie Bédès

La gestionnaire,  
Géraldine Balat