



MENUS DU 14 AU 18 OCTOBRE




SEMAINE AGRIOLOCAL



DEJEUNER


DINER



→LOCAL→
LUNDI
14
AGRIOLOCAL
Velouté de potimarron/champignons
Œufs à la florentine 
 Macaronis
 Cantal
Pomme de Miolles →LOCAL→



Bowl de pois chiches
Cordon bleu
Fenouil provençal 
Vache Picon
 Fruit

AGRIOLOCAL
MARDI
15
AGRIOLOCAL
Taboulé/céleri rémoulade
Sauté de porc madras de Lacaune →LOCAL→
Semoule/champignons sautés 
 Tomme des Pyrénées
Fruit 




Asperges sauce vierge
Poisson meunière
Pâtes au gratin 
Fromage blanc au sucre
 Fruit

MERCREDI
16
AGRIOLOCAL
Remoulade de poires aux lardons →LOCAL→
Sauté de dinde méditerranéen
Blé/poêlée de panais de Curvalle →LOCAL→
 Camembert
Cocktail de fruits

Terrine de campagne
Steak haché
Petits pois 
Buche de chèvre
Fruit 

JEUDI
17 →LOCAL→
AGRIOLOCAL
Cake aux olives/endives aux noix →LOCAL→
Dos de colin à l'armoricaine
Gratin dauphinois/carottes vichy 
 Yaourt
Fouace d'Alban →LOCAL→

Velouté forestier
Cuisse de canette
Pommes rissolées
Rondelé
Crêpe au chocolat

AGRIOLOCAL
VENDREDI
18
AGRIOLOCAL
Pizza marguerite/betteraves vinaigrette 
Sauté d'agneau forestier aveyronnais →LOCAL→
 Riz/jardinière de légumes →LOCAL→
Vache qui rit
 Compote de pommes

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.