

# Menus du 7 au 11 octobre



## DEJEUNER



## DINER



### LUNDI

7



Wrap au thon/chouchinade → LOCAL →

Sauté de dinde à la mexicaine

Purée/poêlée de légumes AB



Comté

Fruit AB



Compote de pomme cannelle

Radis beurre

Paupiette de veau

Semoule AB

Rondelé

### MARDI

8



Salade océane/betteraves rouges AB

Cordon bleu

→ LOCAL →



Riz/Champignons sautés



Saint nectaire

Abricots au sirop



Bouillon de vermicelles

Hachis Parmentier

Salade verte

Emmental

Fruit AB

### MERCREDI

9



Friand fromage

→ LOCAL →



Moules marinières

Spaghettis et brocolis AB

Tartare

Ananas rôti au miel/chantilly

Chou rouge aux noix

Brochette de dinde

Brunoise de légumes



Flan caramel

Fruit AB

### JEUDI

10



Fenouil agrumes/salade de rollmops → LOCAL →

Brouillade andalouse

Frites/poêlée de panais → LOCAL →



Yaourt

Millefeuille

Crème de poireaux

Nuggets de poisson

Quinoa AB

Six de Savoie

Fruit AB



### VENDREDI

11



Carottes râpées/salade chèvre chaud

Bœuf bourguignon



Boullgour/chou romanesco → LOCAL →



Mimolette

Fruit AB



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.