

MENUS SEMAINE DU 7 au 11 octobre 2024

	LUNDI 7 octobre	MARDI 8 octobre	MERCREDI 9 octobre	JEUDI 10 octobre	VENDREDI 11 octobre
MIDI	salade irlandaise(pâtes saumon tomate aneth citron)	salade paysanne(pdt chou blanc lardon fro)	salade de museau de bœuf	wraps comté poulet(comté râpé dés de poulet mais mayo)	riz niçois au thon (tomates olives Haricots verts)
	rilette de poisson	charcuterie, terrine de poisson	asperge vinaigrette	salade de fèves noisette morbier(cerfeuil oignons noisettes)	céleris wok (raisin noix mayo)
	salade	salade	salade	salade	salade
	filet de dinde sc crème	pavé de saumon	boulettes d'agneau	tarte végétarienne	pintade
	cervelas Obernois	galopin de veau sauce poivre	brochettes de volaille	saucisse montbeliarde	rôti de porc sauce moutarde
	poêlée indienne	carottes à la crème persillées	poêlée automnale	lentilles	riz
	potte de terre	pâtes	semoule	haricots plats	épinards (vache qui rit)
	brie	camembert	st nectaire	fro mournier aux graines	comté
	fromage rondelé	fro pavé d'affinois	crème de roquefort	fromage ortolan bio	fromage fine herbes (breton)
	tarte aux fruits	brioche perdue	cornet crème/marquise chocolat	yaourt (local)+ crème dessert	muffin
fruits	salade de fruits + fruits	fruits	fruits	fruits	
SOIR	salade verte	carottes râpées	surimi mayo	thon maïs	
	tortelloni ricotta épinards	feuilleté comtois	fricadelle de bœuf	jambon du haut Doubs	
		poêlée maraichère	purée	coquille	
	fromage bel+croq lait	vache qui rit	fro emmental	carré frais	
	biscuits choco + fruits	crème dessert vanille caramel	poire sauce chocolat	compote	

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS

Le Provisueur,
Mme Flamme

L'Intendant,
O. GARRABOS

barre glacé

VIANDES - POISSONS - OEUFS

FRUITS CUITS - LÉGUMES CUITS

FROMAGES

PRODUITS LAITIERS CALCIUM +

CÉRÉALES - FÉCULENTS

FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS

PRODUITS LAITIERS - DESSERTS

PLATS NEUTRES

MATIÈRES GRASSES