

**Menus du 28 Septembre au 06 Novembre 2020**

**Lundi 28/09/20**

Salade Alaska à la mimolette et edam

Steack haché VF

Chou fleur

Fromage

Fruits



**Lundi 05/10/20**

Tarte aux trois fromages

Haché de veau VF

Petits pois, carottes

Fromage

Fruit

**Lundi 12/10/20**

Saucisson cornichon

Paupiette de poisson au beurre blanc

Brocolis

Fruit

**Lundi 02/11/20**

Macédoine au thon

Œufs durs à la béchamel

Courgettes

Fromage

Gâteau moelleux aux poires

**Mardi 29/09/20**

Terrine de volaille

Cuisse de poulet

Légumes, couscous

Gâteau aux fruits maison

**Mardi 06/10/20**

Velouté de légumes

Pizza tomate mozzarella

Salade

Entremet coco, banane

**Mardi 13/10/20**

Salade verte

Knack de volaille SP

Ratatouille et riz

Fromage

Roulé au chocolat



**Mardi 03/11/20**

Betteraves rapées

Aiguillette de poulet moutarde VF

Riz pilaf

Fromage

Fruit

**Jeu**

Carottes râpées

Gratin de pâtes au fromage

Fromage blanc

Confiture

**Jeu**

Salade d'endives aux noix

Pavé de saumon sauce citron

Haricots verts

Liégeois aux fruits

**Jeu**

Pâtes, surimi, tomates

Bœuf mode VF

Carottes en rondelles

Crème praliné

**Jeu**

Haricots vinaigrette

Brandade de poisson

Fromage

Compote de fruits

**Vendredi 02/10/20**

Crêpe au fromage

Escalope de poulet pané aux corn flakes

Ecrasé de patates douces,

Fruit

**Vendredi 09/10/20**

Pamplemousse

Emincé de porc au miel

Purée de potiron

Ile flottante

**Vendredi 16/10/20**

Salade composée

Raviolis aux épinards

Mousse au chocolat

**Vendredi 06/11/20**

Tomates, emmental

Veau marengo VF-SP

Salsifis

Fromage

Fruit

Les produits BIO

SP= Sans Porc

**VF= La viande bovine est local et française**

Le pain servi chaque jour est BIO et local

*Le service de la cuisine centrale peut modifier les menus proposés suivant les approvisionnements du marché.*

*Les menus sont établis à partir d'un plan alimentaire réalisé en collaboration avec une diététicienne et conformes aux recommandations en vigueur en matière d'équilibre nutritionnel.*