






Menus Octobre 2018



Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices

Lundi 01 Salade verte/lardons/gruyère Filet de cabillaud Riz à la provençale Yaourt pêche 	Mardi 02 Salade de thon, tomates, haricots verts Côte de porc Haricots blancs Fourme Ambert kiwi	Mercredi 03 Betteraves vinaigrette Croque Monsieur Salade Pomme	Jeudi 04 Salade de pommes de terre et hareng Sauté de bœuf Champignons/carottes Petits suisses Poire	Vendredi 05 Céleri/carottes Escalope de dinde Petits pois Brie Tarte aux pommes maison
--	---	--	---	---

Semaine du goût : *spécial jus de fruits*

Lundi 08 Jus de clémentines Choux brocolis vinaigrette Filet de Hoki sauce oseille Riz Chèvre Raisin	Mardi 09 Jus de tomates Salade verte et fromage Poulet Frites Compote Pomme / Poire	Mercredi 10 Jus d' ananas Concombre vinaigrette Endives au jambon Riz au lait Poire	Jeudi 11 Jus d' abricots Carottes râpées Paupiettes de veau Ratatouille maison Crème anglaise Broyé artisanal	Vendredi 12 <u>Menu grec</u> Jus de raisins Champignons à la grecque Moussaka Yaourt nature  Salade de fruits frais
Lundi 15 Pâté marmite Filet cabillaud Carottes vichy Camembert Raisin	Mardi 16 Sardine à la tomate Blanquette de dinde Purée de céleri Fromage Poire	Mercredi 17 Tomates vinaigrette Saucisses de Strasbourg Brocolis /Semoule Yaourt onctueux 	Jeudi 18 Chou-fleur vinaigrette Rôti de porc Pommes de terre sautées Fromage Pomme	Vendredi 19 Velouté de courgettes Steak Purée potimarron Fromage Fruit frais

Bonnes vacances