



MENUS DU 28 SEPTEMBRE AU 6 NOVEMBRE 2020

	Du 28/09 au 02/10	Du 6 au 9/10	Du 12 au 16/10	Du 2 au 6/11
LUNDI	Salade de pâtes au thon Omelette Poêlée campagnarde Cabécou Prune	Pâté de campagne Bœuf marengo Printanière de légumes Tartare Poire	Chèvre chaud Filet de poisson meunière Gratin de potiron au curry Brie Riz au lait	Velouté de pois cassés Steak haché Duo de carottes Kiri Pomme
MARDI	Salade coleslaw Rosbeef Frites Comté Pêches au sirop	Endives aux lardons Cordon bleu Brocolis Comté Compote	Salade d'endives et de mâche aux noix et pommes Parmentier de canard Cantal Clémentine	Salade composée Parmentier bio Cabécou Salade de fruits
MERCREDI	Houmous ou betteraves Poisson pané Epinards à la crème Fromage blanc Raisin	Asperges / œuf dur Sauté de dinde Carottes Petits suisses Kiwi	Carottes râpées Osso bucco Polenta crémeuse Kiri Clafoutis	Salade strasbourgeoise Omelette Poêlée de légumes Tartare Cocktail de fruits
JEUDI	Macédoine et surimi Saucisse bio Haricots blancs Crème dessert (prod local) Pomme bio	Velouté de potiron Saumon frais Riz St Nectaire Poire au sirop	Pâtes au saumon Colombo de porc Poêlée caponata Laguiole Ananas	Vermicelles à la tomate Rôti de dinde Haricots verts Yaourt Eclair
 VENDREDI	Laitue mimosa Pilons tex mex Gratin de butternut bio Tomme de vache Banane bio	Salade au comté Choucroute Tomme de brebis Pomme	Tartelettes tomate/basilic Emincé de volaille Petits pois Emmental Pomme	Mâche Filet de poisson frais Riz Ile flottante Biscuit

N.B. : menus susceptibles de modifications suite à certains évènements indépendants de notre volonté (problème de livraison, grève, ...)