



Vos menus du mois d'octobre 2020

Du 5 au 9 octobre 2020

Du 12 au 16 octobre 2020
"semaine des saveurs en couleurs"

Du 19 au 23 octobre 2020
vacances scolaires

Du 26 au 30 octobre 2020
vacances scolaires

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi



Tomates bio à la ciboulette
Sauté de bœuf bio bourguignon
Penne rigate bio
Yaourt nature sucré
Orange

Salade coleslaw
*Echine de porc sauce piquante
Rôti de dinde sauce piquante
Petits pois au jus
Fromage fondu Le Fromy
Gâteau aux poires et pépites de chocolat

Riz bio en salade
Sauté de dinde bio à la crème
Poêlée de légumes bio
Chanteneige
Pomme

Bouillon aux petites perles
Filet de colin meunière
Carottes à la crème
Pavé Val de Saône à la coupe
Kiwi

Salade de boulgour
Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne
Haricots verts persillés
Pavé 3 provinces de Haute Saône à la coupe
Pomme

Crème de choux rouges
Risotto de volaille aux champignons
Edam à la coupe
Kiwi

Carottes râpées au citron
Steak haché de bœuf et ketchup
Pilaf de boulgour
Brie Val de Saône à la coupe
Crème façon chiboust aux marrons

Céleri en rémoulade
*Jambonneau braisé
Jambon de dinde braisé
Lentilles vertes
Petit moulé nature
*Liégeois à la vanille
Crème dessert à la vanille

Carottes râpées à l'échalote
Aiguillettes de poulet aux éclats de marrons
Purée de pommes de terre aux herbes
Coulommiers à la coupe
Fromage blanc aux fruits

Céleri sauce cocktail
Filet de colin sauce curry
Poireaux à la crème et polenta
Carré Roussot à la coupe
Yaourt aromatisé

Végétarien

Pommes de terre en salade
Croc fromage végétal
Haricots beurres
Petit suisse nature sucré
Orange

Végétarien

Taboulé à l'orientale
Œufs durs à la béchamel
Epinards hachés à la crème
Fromage blanc nature
Banane

Œufs durs à la mayonnaise
Timbale d'endives
Salade verte
Vache qui rit
Compote de pomme et cassis

Haricots verts en salade
Paleron de bœuf braisé
Pommes frites au four
Fromage blanc nature
Banane

Salade césar
*Rôti de porc sauce chasseur
Rôti de dinde sauce chasseur
Flageolets persillés
Camembert à la coupe
Mousse au chocolat

Médaille de surimi et citron
*Macaroni à la carbonara
Macaroni à la carbonara
Salade frisée
Tartare à l'ail et aux fines herbes
Velouté fruit



Salade de choux blancs aux raisins
Poisson blanc pané et citron
Epinards à la béchamel
Samos
Flan au caramel

Végétarien

Salade verte aux noix
Boulettes de soja et coulis de tomate
Spaghetti au fromage
Fromage Le P'tit Louis
Salade de fruits à la mangue



*Saucisson à l'ail et cornichons
Roulade de volaille
Nuggets de poisson
Choux fleurs à la béchamel
Carré fondu
Poire

Halloween

Mousse de betteraves du chef
Aiguillettes de poulet sauce forestière
Purée de légumes d'automne
Mimolette
Fondant de potiron au chocolat



*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

