



Vos menus du mois d' Octobre 2021

Lundi



Mardi



Mercredi





Jeudi





Vendredi

Du 4 octobre au 8 octobre 2021

Salade de pois chiche méditerranéenne
 **Filet de colin sauce dugléré**
 Epinards hachés à la crème
 **Brie Val de Saône**
 Entremet au caramel



Du 11 octobre au 15 octobre


Carottes râpées à l'orange
 *Emincé de porc
 à la moutarde à l'ancienne
Rôti de dinde sauce moutarde à l'ancienne
 Pilaf de blé
 **Carré Roussot**
 Ananas sauce chocolat



Du 18 octobre au 22 octobre 2021

Salade de riz
 Boulette de veau à la tomate
 Brocolis à la vapeur
 Fromage le p'tit louis
 Crème dessert au praline

Du 25 octobre au 29 octobre 2021


Concombre bio à l'échalote
 Hachis parmentier (bœuf bio)
 **Gouda**
 **Mousse au chocolat**

Macédoine de légumes à la mayonnaise
 **Bœuf bourguignon**
 Penne rigate
 Edam à la coupe
 Prunes bio



Khira raita de concombres
 **Poisson blanc pané et citron**
 Poelée automnale et purée de pommes de terre
 P'tit Fol Epi
 **Pot de crème à l'orange et chocolat au lait**



végétarien

Salade de penne rigate
 Nuggets de blé
 Julienne de légumes
 Fromage fouette madame loik
 Kiwi


Salade de choux-blancs
 **Aiguillettes de poulet de bourgogne aux champignons**
 Petit pois au jus
 Mimolette
 Crème dessert au caramel

Betterave en salade
 *Chicons pommes de terre et jambon au fromage
Chicons et pommes de terre à la dinde et au fromage
 Petit suisse nature sucré
 Raisins blancs

Salade César
 **Paleron de bœuf sauce cacao amer** 
 Polenta
 Yaourt aromatisé
 Orange





Salade de coleslaw
 ***Saucisse de Montbéliard**
Sauté de dinde à la crème
 Lentilles vertes
 **Pavé Val de Saône**
 Flan à la vanille


végétarien


 **Salade de pâte d'Alsace**
 Omelette au fromage
 Haricots verts au jus
 Yaourt nature sucré
 Orange

Salade de tomates à la ciboulette
 Escalope de poulet sauce vallée d'auge
 Riz créole
 Emmental à la coupe
 *Liégeois à la vanille
 Crème dessert à la vanille

végétarien



Haricots verts bio en salade
 **Raviolis aux légumes**
 **Salade verte**
 **Camembert**
 **Crème dessert au chocolat**


Salade fraîcheur
 **Steak haché de bœuf au jus**
 Pommes frites au four
 Carré de l'Est à la coupe
 Velouté fruit

Taboulé de blé
 **Pavé de Hoki**
et sauce au confit de citron
 Choux-fleurs sauce mornay
 Fromage fondu "Vache picon"
 Pêches au sirop




végétarien

Œufs durs à la mayonnaise
 Crêpe au fromage
 Salade scarole
 Carré fondu
 Flan nappé

Bouillon aux vermicelles
 Aiguillettes de poulet **sauce chocolat blanc** 
 Emincé de poireaux à la crème
 **Fromage fondu "le fromy"**
 Pomme golden

Céleri sauce cocktail
 **Filet de lieu sauce nantua**
 Tortis de couleur
 Fromage blanc nature
 Banane

Halloween

Crème de citrouille
 ***Jambonneau sauce aux herbes**
Jambon de dinde sauce aux herbes
 Purée de légumes d'automne
Pavé 3 Provinces de Haute-Saône 
 Tarte au potiron

*Plat contenant du porc
 Variante sans porc

