



Semaine du 5 au 9 octobre

Lundi

Salade de pomme de terre et tomates à l'échalote
(tomates)
Rôti de porc à la lyonnaise
Tarte au fromage
Haricots verts
Fromage

Mardi

Beignet de poulet au fromage
Nuggets de blé, ketchup
Petits pois, carottes
Suisse aromatisé
Fruit de saison

Mercredi

Céleri rémoulade
Bœuf bourguignon
Poisson pané
Tortis
Tome grise

Jeudi : repas végétarien

Carottes râpées
Couscous de légumes (plat complet)
Fromage

Vendredi

Friand au fromage
Steak de thon, sauce tomate
Purée de pomme de terre, huile d'olive et persil
Compote

Semaine du 12 au 16 octobre Semaine du goût

Lundi : repas végétarien

Betteraves à la coriandre
Pané de blé et carottes
Pennes à la ciboulette
Yaourt sur lit de confiture

Mardi

Sot l'y laisse, sauce barbecue
Steak de colin, tomate et épinards
Pommes noisettes
Yaourt sucré
Galletes st Michel

Mercredi

Carottes râpées, maïs
Steak haché de veau
Omelette
Gratin de panais
Chaussée aux moines

Jeudi

Pizza au fromage
Salade iceberg
Suisse sucré
Fruit de saison

Vendredi

Cake aux légumes et curcuma, sauce cocktail
Poisson, crumble de pain d'épices
Purée de brocolis au cumin
Fromage

Semaine du 19 au 23 octobre

Lundi

Hachis parmentier (plat complet)
Parmentier de poisson
Fromage
Yaourt à la vanille

Mardi

Betteraves vinaigrette
Filet de cabillaud
Macaronis
Yaourt pulpé

Mercredi : repas végétarien

Flamiche aux poireaux
Haricots verts et flageolets
Emmental
Fruit de saison

Jeudi

Salade du chef *
Chipolatas
Poisson pané
Lentilles
Gâteau au yaourt, pépites de chocolat

Vendredi

Filet de poisson meunière
Gratin de chou-fleur
Fromage
Dessert lacté vanille

Semaine du 26 au 30 octobre

Lundi

Carottes râpées
Cassoulet Toulousain (plat complet)
Boulettes végétales, sauce tomate
Purée
Fromage

Mardi

Escalope de volaille, vallée d'Auge
Filet de lieu meunière
Pâtes
Fromage
Compote

Mercredi : repas végétarien

Crêpe au fromage
Haricots verts
Suisse sucré
Fruit de saison

Jeudi

Nuggets de poulet, ketchup
Nuggets de poisson, ketchup
Pommes noisettes
Yaourt sucré
Brownie chocolat

Vendredi

Salade Halloween (iceberg, miettes surimi, carottes)
Dos de colin basilic
Purée de potiron
Mimolette

CES MENUS SONT COMMUNIQUES SOUS RESERVE DE CHANGEMENTS IMPREVUS

produits de saison
produits locaux
produits faits maison

viande bovine française
viande porcine française
région Haute Normandie
Produits AOP

volaille française
produit végétarien
produit biologique

* salade du chef : salade, tomate, maïs et fromage

Repas sans viande
Repas standard