

Menus du mois d'Octobre avec suggestions de menus du soir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
03 au 07 Octobre	Oeuf mayonnaise Pâtes aux fromages Brocolis Petit suisse Fruit de saison HVE	Saucisson à l'ail (Crêpe au fromage) Filet de merlu sauce Aurore Coeurs de blé Carottes Cantal AOP Nappé caramel	Chou blanc vinaigrette Rôti de porc Label Rouge Rôti de dinde Label Rouge Gratin de pomme de terre Chou fleur Maroilles AOP et son pain spécial Mousse chocolat	Potage de courgettes au kiri Boulettes de boeuf à la napolitaine Julienne de légumes et riz Crumble aux pommes du chef	Endives aux croûtons Sauté de poulet au curry Purée de potiron Cantafrais Fruit de saison
Menu du soir	Potage patate douce potimarron Fromage Crème dessert	Aiguillettes de dinde au curry Riz/ poêlée de légumes Fruit	Tous en cuisine Soirée crêpes Crêpe salée Salade composée Crêpe sucrée	Omelette au fromage Salade verte/ gnocchis Yaourt aux fruits	Avocat au citron Pâtes chinoise/ crevettes poêlée Compote

10 au 14 Octobre	Velouté de butternut Sauce carbonara de dinde Tortis / Poêlée de Champignons Yaourt BIO	Salade de pommes de terre à l'échalote Quiche au fromage Salade verte Petit suisse Fruit de saison	Chou rouge aux pommes Filet de colin MSC sauce ciboulette Courgettes braisées Semoule Tomme de brebis Crème aux oeufs	Rencontre du goût  Des producteurs aux chefs	Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier Salade verte Edam Compote
Menu du soir	Tartiflette Salade verte Fruit	Oeuf à la coque Mouillettes Haricots verts Tous en cuisine Muffin à personnaliser	Potage tomates vermicelles Tartine beurré jambon de dinde Fruit	Tarte brocolis et bleu Salade d'endives Fromage blanc confiture	Poisson pané Petits pois/ carottes Yaourt aromatisé

17 au 21 Octobre	Tomate mozzarella Tortellini ricotta épinard chèvre Fruit de saison HVE	Fenouil blanchi au pesto Pollo alla napolitaine Piperade / Semoule Tomme grise Tiramisu	Melon Pizza 4 fromaggi maison Salade verte Suisse nature Salade de fruit au basilic	Tapenade d' olive verte sur toast de pain spécial Riz façon risotto au poulet Champignons et parmesan Panna cotta au caramel	Salade italienne et vinaigrette balsamique Filet de lieu MSC à la romaine Brocolis/ P. de terre vapeur Morbier AOP Fruit de saison
Menu du soir	Quiche brocolis chèvre Salade d'endives Fromage blanc confiture	Emincé de volaille au curry Riz Duo panais/ carottes Fruit	Gratin chou fleur / P.de terre aux dés de jambon Yaourt à la vanille	Potage au butternut et croûtons Tous en cuisine: Cookies	Crevettes poêlées Riz/ courgettes au thym Crème dessert