







# NOM DE L'ETABLISSEMENT





octobre-19



DEJEUNERS



Semaine du	30-sept.	au	4-oct.
 FEUILLETE AU FROMAGE JAMBON BRAISÉ SAUCE MADERE DUO DE HARICOTS TOMME CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON	 AROTTES RAPÉS SPAGHETTIS LA BOLOGNAISE RAPE COMPOTE DE POMMES		ROSETTE CORNICHON FILET DE LIEU AU PESTO CAROTTES AU BEURRE FROMAGE DE TERROIR ECLAIR CHOCOLAT TOMATES A L'ECHALOTTE  MINCE DE POULET SEMOULE COUSCOUS CHEVRE RAISIN

Semaine du	7-oct.	au	11-oct.
BETTERAVES CUITES & MAIS STEACK VEGETALE LENTILLES CAMEMBERT  POMME	 SALADE DE TOMATES MINCÉ DE DINDE A LA PROVENCALE PRINTANIERE DE LÉGUMES FROMAGE A LA COUPE RAISIN		 SALADE VERTE ROTI DE PORC MACARONIS FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS SALADE PIEMONTAISE QUENELLES DE BROCHET SAUCE BROCOLIS COMTÉ DANY CARAMEL

Semaine du	14-oct.	au	18-oct.
 SALADE DE CHOU BLANC PAUPIETTE DE VEAU PURÉE DE POTIRON BRIE COMPOTE DE POMMES	 SALADE COMPOSEE ROTI DE PORC AU JUS POMMES RISSOLÉES ST NECTAIRE RAISIN		 CAROTTES RAPÉES STOUFFADE DE BŒUF COQUILLETES AU BEURRE TOMME DE SAVOIE VELOUTE AUX FRUITS CELERI REMOULADE FILET DE LIEU PANÉ ÉPINARDS BÉCHAMEL  YAOURT NATURE SUCRE TARTE AUX POMMES

Semaine du	21-oct.	au	25-oct.
SALADE DE LENTILLES QUENELLE DE VEAU HARICOTS BEURRE TOMME MOUSSE CHOCOLAT	 SALADE COMPOSEE SAUTE DE VOLAILLE A LA PETITS POIS YAOURT NATURE SUCRE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON		 BETTERAVES ROUGES PALERON A LA TOMATE GRATIN DE CHOU FLEUR REBLOCHON BEIGNET A LA FRAMBOISE CAROTTES RAPEES FILET DE MERLU A LA GRENOBLOISE FARFALLES BRIE COMPOTE POMMES CASSIS SANS









# NOM DE L'ETABLISSEMENT

octobre-19

DEJEUNERS



Semaine du		28-oct.	au	1-nov.	
 SALADE DE POMMES DE TERRE	 ASSORTIMENT DE CRUDITES			ENDIVES	QUICHE LORRAINE
 CORDON BLEU	 PALETTE A LA DIABLE			VINAIGRETTE	 SAUTE DE VOLAILLE AUX HARICOTS VERTS SAUTÉS
BROCOLIS PERSILLEES	LENTILLES			FILET MERLU	
CAMEMBERT	BLEU PAIN BIO			SAUCE DIEPPOISE	
KIWI	MOUSSE CHOCOLAT			BOULGOUR	
				AIL & FINES HERBES	
				VELOUTE AUX FRUITS	 POMMES DE CERCIER

Semaine du		au		

Semaine du		au		

Semaine du		au		



# NOM DE L'ETABLISSEMENT

octobre-19

DINERS



Semaine du	30-sept.	au	3-oct.	
CHOU CHINOIS A L'ORANGE TRUITE SAUCE ANETH SEMOULE FROMAGE BLANC POIRE AU CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE ROTI DE PORC GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE A LA COUPE FRUIT DE SAISON	RADIS POULET ROTI COURGETTES SAUTÉES FROMAGE TERROIR CAKE CITRON	SOUPE DE LEGUMES MIJOTÉ DE BŒUF A LA FORESTIERE POMMES CAMPAGNARDES FROMAGE PORTION RAISIN	

Semaine du	7-oct.	au	10-oct.	
QUICHE LORRAINE BOULES DE BŒUF SAUCE TOMATE HARICOTS BEURRE EMMENTAL ANANAS FRAIS	CAROTTES AU CITRON BOUDIN AUX POMMES BOULGOUR BLEU ABRICOTS AU SIROP LÉGER	CELERI AU CURRY COLOMBO DE POISSONS PATATES DOUCES FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES BANANE AU FOUR	TABOULÉ DE CHOU FLEUR CRU OMELETTE PARMENTIERE BLETTES PERSILLÉES YAOURT NATURE MARBRÉ	

Semaine du	14-oct.	au	17-oct.	
VELOUTÉ DE LEGUMES OSSO BUCCO DE DINDE RIZ PILAF PETITS SUISSES POMME	FEUILLE DE CHENE VINAIGRETTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE POELÉE DE LEGUMES FROMAGE "terroir" RIZ AU LAIT CARMEL	TOMATES ECHALOTE STEAK HACHÉ GRILLÉ CROZETS FROMAGE BLANC PECHES AU COULIS	CAKE MIMOLETTE & BROCOLIS SAUTE DE PORC AU CURRY NAVETS CONFITS AU MIEL EMMENTAL FRUITS DE SAISON	

Semaine du	21-oct.	au	24-oct.	
SALADE DE POIS CHICHES A LA PAPILOTTE DE POISSON A LA JULIENNE DE LÉGUMES PLATEAU DE FROMAGES	SALADE VERTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE MORBIER	ENDIVES EN SALADE ROTI DE DINDE NORMANDE FONDUE DE POIREAUX TOMME	MOUSSE DE BETTERAVES JOUÉ DE PORC CONFITE BOULGOUR YAOURT AUX FRUITS	



# NOM DE L'ETABLISSEMENT

octobre-19

DINERS



Semaine du	28-oct.	au	31-oct.	
CAROTTES RAPÉES A L'ORANGE POULET ROTI BLÉ AUX PETITS LEGUMES YAOURT BRASSÉ	TARTINE AU FROMAGE PAPILLOTTE DE POISSON PURÉE DE PANAIS COMTE	VELOUTÉ DE POTIRON SAUTÉ D'AGNEAU A LA MENTHE COUDES RAYÉS FROMAGE DU JOUR	CHOU ROUGE VINAIGRETTE CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE PONT L'EVEQUE	

Semaine du	4-nov.	au	7-nov.	

Semaine du	11-nov.	au	14-nov.	

Semaine du	18-nov.	au	21-nov.	



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN