

Menu Octobre 2021 - Nouâtre

	Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée	SALADE MEXICAINE AU MAIS BIO	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DU BEARN AUX H.VERTS BIO
Viande	LONGE DE PORC DE TOURAINE ROTIE	BOEUF SCE MIRONTON	WATERZOÏ DE POULET	TARTE PROVENCEALE
Légume	DUO DE CHOU FLEUR ET BROCOLI	SPAGHETTIS	CAMEMBERT	FONDUE DE COURGETTES
Fromage	CHANTAILLOU	FONDU PRESIDENT	CREME DESSERT AU CAFE	ST NECTAIRE
Dessert	CREME DESSERT AU CAMEL	BANANE		COMPOTE AUX ANANAS
	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrée	Poireaux vinaigrette	Potage poule aux vermicelles	Choux fleur a la bretonne	Salade p.terre endives mayo
Viande	Escalope de volaille a la creme	Jambon grille aux herbes	Porc de touraine a l'aigre doux "sucre / sale"	Croq vegetal au fromage cuit
Légume	Petits pois a la parisienne	Pommes duchesse	Choux braises aux lardons	Pates bio au beurre
Fromage	St paulin	Cantal	Camembert	Kiri
Dessert	Quatre quart breton	Compote au cassis	Palet breton	Prunes
	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrée	Haricots verts vinaigrette	Celeri remoulade	Sardines a la tomate	Salade piemontaise aux p.terre bio
Viande	Boeuf bourguignon	Escalope viennoise	Choucroute de la mer	Pane de ble emmental et epinards
Légume	Spaghettis bio	Carottes aux oignons confits		Puree de legumes au lait fermier
Fromage	Six de savoie	Camembert	St moret	Cantadou
Dessert	Creme dessert a la vanille	Compote aux abricots	Tarte aux poires	Mandarines
Entrée				
Viande				
Légume				
Fromage				
Dessert				