



MENUS DE OCTOBRE 2019



Lundi 30/09	Mardi 01/10	Mercredi 02/10	Jeudi 03/10	Vendredi 04/10
				Menu végétarien
🍷 Betterave rouge et maïs	🍷 Tomate antiboise AB	🍷 Taboulé à la menthe	🍷 Carottes râpées AB	🍷 Piémontaise végétarienne
🍷 Dos de cabillaud	🍷 Emincé de bœuf stroganof	🍷 Roti de porc aux olives	🍷 Escalope de dinde poêlée	🍷 tortellini
🍷 Riz AB aux légumes	🍷 Gratin de brocolis	🍷 Aubergines grillées AB	🍷 Boulgour façon pilaf	🍷 ricotta/épinards
Carré frais				Edam
Fruit de saison AB	Yaourt nature AB	Fromage blanc	Fruit de saison AB	Fruit de saison AB
pain / chocolat	pain/ fromage	Galettes de riz/ confiture	biscuit/ fruit	pain au lait/ chocolat
Lundi 07/10	Mardi 08/10	Mercredi 09/10	Jeudi 10/10	Vendredi 11/10
Le Pays Basque	La Provence	La Savoie	La Bretagne	La Normandie
🍷 Salade basque	🍷 Tomate AB basilic	Saucisson brioché	🍷 Rillettes de maquereaux	🍷 Salade Normande
🍷 Tagliatelles	🍷 Sauté de veau provençal	🍷 Tartiflette	🍷 Poulet au cidre	🍷 Escalope à la crème
🍷 Sauce Basquaise	🍷 Riz au pesto	🍷 Salade	🍷 Gratin de chou fleur AB	🍷 Petites pâtes
Tomme des Pyrénées				Camembert
Gâteau basque	Salade de fruits	Poire de Savoie	Crêpe au sucre	Compote de pommes AB
brioche/ confiture	fruit/ biscuit	pain/ chocolat	gressin/ yaourt à boire	pain/ fruit
Lundi 14/10	Mardi 15/10	Mercredi 16/10	Jeudi 17/10	Vendredi 18/10
	Menu végétarien			
🍷 Salade verte AB et lardons	🍷 Crêpe au fromage	🍷 Salade de riz et thon	🍷 Concombre AB à la crème	🍷 Salade de boulgour AB
🍷 Filet de lieu noir	🍷 Steak de soja	🍷 Veau marengo	🍷 Blanquette de volaille	🍷 Sauté de porc au thym
🍷 Semoule composée	🍷 potatoes	🍷 Carottes vichy AB	🍷 Brocolis à la vapeur	🍷 Haricots verts persillés
Fromage à tartiner				Emmental
Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Yaourt AB	🍷 Fruit de saison AB
lait/ biscuit	brioche/ confiture	pain au lait/ chocolat	galette de riz/ chocolat	pain beurre / compote
Lundi 21/10	Mardi 22/10	Mercredi 23/10	Jeudi 24/10	Vendredi 25/10
Pâté de campagne	🍷 Salade verte AB et fromage	🍷 Salade sicilienne	🍷 Radis noir râpé	🍷 Salade coleslaw
🍷 Aiguillette de volaille	🍷 Saucisse de Toulouse	🍷 Emincé de porc au curry	🍷 Hachis Parmentier	🍷 Aioli de colin
🍷 Blé AB au basilic	🍷 Haricots blancs	🍷 Chou braisé	🍷 Salade verte	🍷 et petits légumes
Edam		Brie laitier		
Fruit de saison AB	Flan au chocolat	Fruit de saison AB	🍷 Fruit de saison AB	Petits suisses
pain au lait / chocolat	pain / fromage	brioche/ fruits secs	compote/ gressin	pain/ chocolat
		Crudités légumes fruits	viande / Poisson / œufs	Produits laitiers
		Féculents	Fait maison 🍷	AB produit BIO

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de l'approvisionnement

Menu disponible sur le site de la ville www.peymeinade.fr