

Menus du mois de Octobre 2021

								vendredi, 1 octobre 2021	
								Curry de poisson	
								Semoule	
								Vache qui rit	
								Yaourt aromatisé	
								Eclair à la vanille	
lundi, 4 octobre 2021		mardi, 5 octobre 2021		mercredi, 6 octobre 2021		jeudi, 7 octobre 2021		vendredi, 8 octobre 2021	
Palette de porc à la Diable		Menu Végétarien		Tomate mousse de thon		Le BÍÓ		Saucisson à l'ail	
Jambon de dinde à la Diable				Bœuf miron-ton				Tomates	
Quenelles de brochet sauce Nantua		Taboulé		Tarte saumon, brocolis		Boulettes de bœuf, sauce tomate		Hâché de thon sauce crustacés	
Mini penne		Brocolis, fromage blanc, ciboulette		Purée		Œufs durs Chimay		Riz	
Saint Paulin		Nuggets de blé, ketchup		Gâteau basque		Semoule		Compote pomme banane	
Yaourt sucré		Petits pois, carottes				Fromage			
Velouté fruit		Fruit de saison				Fruit de saison			
lundi, 11 octobre 2021		mardi, 12 octobre 2021		mercredi, 13 octobre 2021		jeudi, 14 octobre 2021		vendredi, 15 octobre 2021	
Le BÍÓ		Menu Végétarien		Rougail saucisse		Accras de morue		Blanquette de poisson à la vanille	
				Steak hâché, sauce tomate		Colombo de volaille		Epinards à la crème, pommes vapeur	
Escalope de poulet pané		Betteraves vinaigrette		Omelette		Colombo de poisson		Yaourt pulpé	
Steak de colin sauce citron		Salade de quinoa		Riz		Gratin de patates douces		Palet breton	
Haricots verts		Falafels fèves, menthe, ketchup		Compote de pommes		Ananas frais			
Gouda		Frites							
Fruit de saison		Liégeois chocolat							
lundi, 18 octobre 2021		mardi, 19 octobre 2021		mercredi, 20 octobre 2021		jeudi, 21 octobre 2021		vendredi, 22 octobre 2021	
Le BÍÓ		Carottes, maïs		Carottes râpées		Hachis Parmentier		Salade basque*	
		Salade indienne*		Hâché de veau sauce forestière		Hachis végé*		Pamplemousse	
Sauté de volaille chasseur		Sauté de porc à l'estragon		Poisson à la crème		Camembert		Poisson meunière	
Dos de lieu à la dieppoise		Escalope de volaille sauce milanaise		Haricots beurre		Suisse aromatisé		Poêlée de butternut, carotte	
Pâtes		Crêpe au fromage		Fruit de saison		Cake aux pépites de chocolat		Dany vanille	
Fromage		Haricots blancs							
Compote de pommes, banane		Fruit de saison							
lundi, 25 octobre 2021		mardi, 26 octobre 2021		mercredi, 27 octobre 2021		jeudi, 28 octobre 2021		vendredi, 29 octobre 2021	
Salade piémontaise		Le BÍÓ		Friand au fromage		JOYEUX HALLOWEEN		Steak de colin, graines de moutarde	
Cassoulet Toulousain				Moussaka				Blé pilaff	
Cassoulet à la volaille		Fricassée de volaille à l'ancienne		Tarte au fromage		Potage aux carottes		Yaourt sucré	
Boulettes végétales sauce tomate		Bouchée de fruits de mer		Riz		Nuggets de poulet, ketchup		Cocktail de fruits	
Pâtes		Petits pois		Crème dessert vanille		Nuggets de blé, ketchup			
Ananas au sirop		Yaourt sucré				Purée de potiron			
		Compote de pommes				Mimolette			
						Cookie			

Servi exclusivement au self primaire

Plat menus sans viande

* Salade indienne : Chou blanc, dés de volaille, raisin secs et curry

*Hachis végé : égrené de soja, ratatouille, purée

*Salade basque : Pommes de terre, tomate et thon