



Menus Octobre / Novembre 2019



CENTRE DE LOISIRS				
Lundi 30 septembre	Mardi 1er octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Tomates Jambon grillé Choux de Bruxelles Rondelé aux noix Crème dessert chocolat	Salade paysanne Navarin d'agneau Flageolets Entremet vanille Poire	Salade de gésiers Poisson pané Tomates à la provençale maison Yaourt nature sucré Banane	Rillettes de thon maison Couscous merguez/poulet Semoule bio Pont l'évêque Tarte aux pommes maison	Betteraves/maïs Sauté de porc au curry Purée de carottes Port salut Compote
Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Terrine de campagne Saumon sauce à l'oseille Poêlée forestière Yaourt rigolo Pomme	Maquereau à la moutarde Emincé de poulet à l'espagnole Pâtes Kiri Liégeois chocolat	Carottes râpées Steack haché Petits pois Petits suisses sucrés Abricots au sirop	Salade parisienne Rôti de porc Brocolis Saint nectaire Entremet chocolat	Potage pommes de terre/carottes/courgettes Blanquette de veau Riz bio Gouda Orange
Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Crêpe au fromage Filet de cabillaud Riz bio Fromage blanc Banane	Concombres Tartiflette Salade Causée aux moines Semoule au lait	Salade de pâtes Escalope de porc Duo de légumes Entremet pistache Pomme	Velouté de tomates Sauté de dinde Semoule boulgour bio Coulommiers Crumble aux pommes maison	Œufs durs Rôti de bœuf Haricots verts Saint Môret Salade de fruits
Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Mercredi 6 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Maquereau sauce escabèche Spaghetti bolognaise Rouy Kiwi	Tomates Saucisses Lentilles bio Petits Suisses Ananas	Carottes râpées Rôti de porc Petits pois/carottes Comté Compote	Salade de gésiers Sauté de veau Riz bio Camembert Eclair au chocolat	Betterave/maïs Dos de lieu Carottes Vichy Tome blanche Riz au lait maison

GOÛTER: pain, beurre, confiture, laitages, chocolat, fruits