Mois d'Octobre 2017 - Garons

Semaine du goût

S40 du 2/10 au 6/10/2017

LUNDI 2

Céleri rémoulade
Omelette au fromage
Petits pois
Pointe de brie
Gélicie au chocolat

MARDI 3

Crêpe au fromage
Mignonettes d'agneau raz el hanout
Haricots verts
Fromage blanc nature
Confiture

MERCREDI 4

Trio de crudités
Rôti de porc aux pruneaux*
Riz créole
Chévretine
Fruit

JEUDI 5

Betteraves à la ciboulette
Mironton de bœuf
Coquillettes à l'emmental
Emmental
Fruit

VENDREDI 6

Salade verte iceberg
Filet de poisson meunière
Chou-fleur à la crème
Suisse sucré
Tarte aux pommes
Choix entrée : Salade de lentilles
Choix légumes : Carottes sautées

S41 du 9/10 au 13/10/2017

LUNDI 9

Salade de pois chiches au cumin
Escalope viennoise
Légumes façon thaï
Yaourt au sucre de canne
Fourré au chocolat noisettes

MARDI 10

Quiche lorraine*
Steak haché de veau sce à l'ancienne
Purée de potiron à la noix de muscade
Ficello
Flan nappé caramel

MERCREDI 11

Navet en rémoulade
Filet de poulet à l'orange et coco
Semoule
St Nectaire
Fruit

JEUDI 12

Salade de tomates au basilic
Sauté de porc à l'ananas*
Pennes à l'emmental
Petit moulé aux noix
Fruit

VENDREDI 13

Salade de concombres à la menthe
Carri de poisson
Riz de Camargue
Croc'lait
Liégeois à la vanille
Choix entrée : Pomelo
Choix légumes : Haricots beurre
Choix du vendredi : Poisson pané

S42 du 16/10 au 20/10/2017

LUNDI 16

Salade de blé tex mex
Aiguillettes de poulet à la diable
Carottes sautées bio
Kiri
Maestro à la vanille

MARDI 17

Salade verte mélangée
Cassolette de poisson
aux pommes de terre
Cantal
Fruit

MERCREDI 18

Macédoine de légumes mayonnaise
Bœuf bourguignon
Riz
Chanteneige fouetté
Fruit

JEUDI 19

Radis beurre
Chipolatas*
Macaronis à l'emmental
Bûche de chèvre
Fruit

VENDREDI 20

Mélange coleslaw
Rôti de dinde forestier
Purée de brocolis
Suisse aux fruits
Eclair au chocolat
Choix entrée : Salade de tomates
Choix légumes : Courgettes sautées

VACANCES

S43 du 23/10 au 27/10/2017

LUNDI 23

Taboulé
Cordon bleu
Epinards à la crème
Camembert
Mousse au chocolat

MARDI 24

Friand au fromage
Paupiette de veau sauce provençale
Haricots beurre
Rondelé au sel de Camargue
Fruit

MERCREDI 25

Salade verte iceberg
Gratin de pommes de terre
à la lyonnaise*
Pointe de brie
Compote de fruits

JEUDI 26

Betteraves persillées
Olivade de poulet
Duo de riz et courgettes
Vache Picon
Fruit

VENDREDI 27

Salade catalane
Filet de colin à la fondue de poireaux
Farfalles à l'emmental
Tome noire
Fruit
Choix entrée : Concombres à la crème
Choix légumes : Aubergine braisée

* *Présence de porc*

Menus sous réserve de modifications dues à la saisonnalité des produits, à des défauts d'approvisionnement, des alertes intempéries, des grèves qui entraînent des modifications de menus avec des répercussions sur les semaines suivantes et à l'intégration de nouvelles recettes pour la découverte du goût chez l'enfant.