

MENU OCTOBRE 2024

SEMAINE 30 AU 4 OCTOBRE

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Taboulé de boulgour à la menthe	Chou fleur vinaigrette	Salade de tomate ciboulette	Concombre vinaigrette	Mesclun de salade
Filet de poisson Tériyaki (soja-huile d'olive - gingembre)	Oeuf	Emincé de poulet à la crème	Pois chiche au curry	Rôti de boeuf sauce barbecue
Carottes rôties	Gratin Dauphinois	Riz	Flan de brocolis	Potatoes
Emmental	Gouda	Yaourt fermier	Camembert	
Pomme	Banane	Quartiers de poires caramélisés	Riz au lait	Fromage blanc

SEMAINE 7 AU 11 OCTOBRE

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette au cidre	Chou rouge et croûtons	Salade composée de blé	Salade et croûtons	Quiche au fromage
Parmentier	Sauté de porc à la catalane	Bolognaise de bœuf	Dahl de lentilles	Encornets à la tomate
De légumes	Pommes Vapeur	Purée de potimarron	Pâtes	Purée Crécy (carottes)
Edam		Brie	Emmental	Verre de lait
Tarte Alsacienne	Fruit	Fruit	Clafoutti aux pommes	Fruit

SEMAINE 14 AU 18 OCTOBRE

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Chou blanc et croûtons	Salade composée de riz	Radis croque en sel	Tartine de Manslois et carottes au cumin	Céleri vinaigrette
(Euf sauce Aurore (tomaté))	Poisson meunière	Rôti de porc aux oignons	Quiche aux poireaux	Bourguignon
Coquillettes	Haricots verts persillés	Purée	Salade	Pommes Vapeur
Fromage blanc	Brie	Cantal (lait cru remplacé enfant < 5 ans)		Yaourt fermier
Fruit	Fruit	Glace	Crème caramel	Cookies

SEMAINE 21 AU 25 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI VÉGÉTARIEN	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Salade de haricots verts	Saucisson à l'ail	Mesclun de salade et oeuf	Salade de pomme de terre et lardons (à part)	Chou blanc vinaigrette
Poulet rôti	Encornets sauce Armoricaine	Croque Monsieur végétarien	Sauté de bœuf	Bolognaise de légumes
Gratin Dauphinois	Purée de légumes	(Mozarella - avocat - épinards)	Et carottes	Pâtes
Fromage blanc	Camembert	Verre de lait	Gouda	Emmental
Fruit	Fruit	Petit sablé	Fruit	Glace

SEMAINE 28 AU 31 OCTOBRE

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI FÉRIÉ
Macédoine mayonnaise au curry	Carottes râpées et échalotes	Chou rouge et croûtons	Salade composée de blé	
Tortillas	Blanquette de veau à l'ancienne	Gratin de poisson	Tarte aux poireaux	
Aux pommes de terre	Riz	Aux épinards	Et oignons	
Brie	Yaourt fermier		Emmental	
Fruit	Fruit	Semoule au lait	Fruit	

PRODUITS BIO



AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE PRODUITS LAITIERS

AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE FRUITS ET LÉGUMES

Conformément à la loi du 1er mars 2022 rendant la publication d'origine des viandes obligatoire, nous vous informons que toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.

CONTACTER LE SERVICE RESTAURATION

09 66 43 48 64

cuisine.centrale@lacouronne.fr

VOTRE RESTAURANT EST LABELISÉ

