

















# MENUS

## OCTOBRE 2019



MARDI	1	Quiche au fromage.	Aiguillette de poulet, frites.	Fromage.	Poire.
JEUDI	3	Salade verte mozzarella. 	Escalope de porc à l'Italienne, coquillettes.   	Fromage Italien.	Tiramisu.
VENDREDI	4	Carottes râpées au miel.	Filet de poisson sauce beurre blanc, poêlée de légumes. 		Yaourt fermier.
LUNDI	7	Pâté de campagne. 	Palette de porc à la provençale, poêlée champêtre. 	Fromage	Fruit de saison. kiwi
MARDI	8	Potage potiron, châtaigne. 	Poisson frais avec riz. 	Fromage fermier.	Yaourt fermier fruité
JEUDI	10	Salade d'automne.	Poulet rôti sauce champignons, petit-pois.	Fromage.	Tarte aux pommes.
VENDREDI	11	Salade de crudités.	Raviolis végétaux.	Fromage AOC	Orange.
LUNDI	14	Salade de choux fleur. (breton)	Sauté de porc, sauce Normande, carottes vichy.  		Yaourt. 
MARDI	15	Saucisson à l'ail.	Poisson du marché(MSC) sauce à l'orange, pomme de terre. 	Fromage portion.	Pomme.
JEUDI	17	Potage de légumes. 	Roti de dinde, choux braisés.  		Gâteau au chocolat.
VENDREDI	18	Carottes râpées.	Lasagnes végétales, salade verte.	<b>REPAS VEGETARIEN</b>	kiwi