

MENU DE LA RESTAURATION À DOMICILE - OCTOBRE 2022

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35



Lundi 3 Octobre	Mardi 4 Octobre	Mercredi 5 Octobre	Jeudi 6 Octobre	Vendredi 7 Octobre	Samedi 8 Octobre
Pâté de campagne	 Taboulé	Tomates sauce vinaigrette	Salade de haricots blancs aux légumes	Salade verte	Notre Cake à la mimolette
Ragoût de bœuf	Notre Omelette	Galopin de veau	Jambon blanc	Filet de merlu MSC sauce basilic	Blettes à la fourme
Pommes de terre grenaille	Ratatouille	Coquillettes	Purée de carottes	Blé	et la dinde
Coulommiers à la coupe	Saint Nectaire AOP à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Saint Marcellin IGP à la coupe	Brie à la coupe	Edam à la coupe
Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Pâtisserie
Lundi 10 Octobre	Mardi 11 Octobre	Mercredi 12 Octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 Octobre	Samedi 15 Octobre
 LA SEMAINE DU GOÛT : <i>La folle cuisine du Petit Léon</i> 					
Velouté d'artichauts Bolognaise de bœuf à l'origan et à l'échalote	Coleslaw de panais mayonnaise Curry de dinde et chou frisé	Salade de pommes de terre sauce ravigote Sauté de bœuf sauce carbonade	Tzatziki menthe-coriandre et son toast Tajine de veau et pois chiches à la rhubarbe	Salade de penne au pesto Marmite de saumon MSC sauce oseille	Endives sauce vinaigrette Saucisse de Toulouse sauce tartare et son écrasé de pommes de terre
Gnocchis	Riz IGP	Choux de Bruxelles	Semoule	Beignets de salsifis	Fourme d'Ambert AOP à la coupe
Rouy à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Livarot AOP à la coupe	Cantal AOP à la coupe	Pont l'évêque AOP à la coupe	Pâtisserie
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Crème dessert café	Fruit de saison	



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises






Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

MENU DE LA RESTAURATION À DOMICILE - OCTOBRE 2022

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35



Lundi 17 Octobre	Mardi 18 Octobre	Mercredi 19 Octobre	Jeudi 20 Octobre	Vendredi 21 Octobre	Samedi 22 Octobre
Carottes râpées	Crêpe au fromage	Petits pois mayonnaise	Taboulé	Salade verte	Salade de boulgour aux crudités
Ragoût de porc	Steak haché	Colin sauce citron	Rôti de dinde	Blanquette de colin	Notre Omelette au fromage
Lentilles	Purée de potiron	Pommes de terre persillées	Chou-fleur sauce mornay	Riz IGP	Courgettes à l'échalote
Emmental à la coupe	Ossau iraty AOP à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Camembert à la coupe	Chaource AOP à la coupe	Saint Nectaire AOP à la coupe
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Crème dessert pralinée	Pâtisserie
Lundi 24 Octobre	Mardi 25 Octobre	Mercredi 26 Octobre	Jeudi 27 Octobre	Vendredi 28 Octobre	Samedi 29 Octobre
Salade de pommes de terre au curcuma	Salade verte	Pizza	Champignons à la grecque	Endives sauce vinaigrette	Rillettes de porc
Poulet rôti	Nos Lasagnes	Sauté de porc sauce aigre douce	Rognons de bœuf sauce madère	Filet de colin sauce meunière et citron	Roulé au fromage
Brocolis à la crème	à la bolognaise	Carottes à l'huile d'olive	Riz IGP	Petits pois	Haricots verts à l'ail
Livarot AOP à la coupe	Saint Marcellin IGP à la coupe	Coulommiers à la coupe	Chaource AOP à la coupe	Brie à la coupe	Fourme d'Ambert AOP à la coupe
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Notre Pudding aux pommes	Semoule au lait	Pâtisserie
Lundi 31 Octobre	Mardi 1er Novembre	Mercredi 2 Novembre	Jeudi 3 Novembre	Vendredi 4 Novembre	Samedi 5 Novembre
Salade verte	Férial Velouté de champignons	Mélange de crudités (salade verte et chou rouge)	Taboulé d'hiver	Carottes râpées	Salade de blé parisienne
Steak haché sauce chasseur	Choucroute	Emincé de bœuf au curry	Fricassée de poulet	Aïoli de Cabillaud MSC	Filet de Colin MSC sauce échalote
Riz IGP aux petits légumes	garnie	Polenta	Fenouils à la tomate	et ses légumes	Epinards sauce mornay
Ossau iraty AOP à la coupe	Bleu à la coupe	Emmental à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Pont l'évêque AOP à la coupe	Camembert à la coupe
Faisselle	Pomme au four	Compote	Fruit de saison	Flan caramel	Pâtisserie



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.