



Menus d'octobre 2018



Lundi 1 octobre	Mardi 2 octobre	Jeudi 4 octobre	Vendredi 5 octobre
Betteraves aux fines herbes Roti de veau Tagliatelles Petit suisses Fruit de saison	Carottes râpées Dos de colin Poêlée méridionale Edam Flan pâtissier	Taboulé Boulettes de bœufs à la tomate lentilles Vache qui rit Fruit de saison	Concombre Escalope de porc Haricots blanc Tomme blanche Entremet praliné
Lundi 8 octobre	Mardi 9 octobre	Jeudi 11 octobre	Vendredi 12 octobre
MENU ROMAIN Acetaria de panais (panais rape, noix, persil, citron) Minutal à la Matius (sauté de porc aux pommes) Triticum (blé) Caseus (fromage) La salvillum (gâteau ricotta et miel)	BANQUETMEDIÉVAL Terrine forestière Galimafrée de bœuf au miel et aux épices Légumes du potager d'antan Fromage Verrine de fromage blanc aux raisins	MENU WIKING Soupe verte Filet de saumon grillé Poêlée de céleri et petit pois Fromage Porridge familial wiking	MENU PIRATE Salade des Caraïbes (salade, mangue, avocat crevettes et coriandres) Poulet boucané Riz pilaf Yaourt vanille Salade d'ananas et bananes
Lundi 15 octobre	Mardi 16 octobre	Jeudi 18 octobre	Vendredi 19 octobre
Salade d'endives aux raisins secs Filet de poisson meunière Brocolis braisés Brie Crème vanille	Avocat vinaigrette Escalope de dinde Pomme sautées Comté Novly caramel	Carottes râpées sauce citronnée Rôti de porc au thym Torti Mimolette Yaourts aromatisés	Rosette Cornichon lasagnes Salade verte Cantal Salade de fruits

Epicerie fruits et légumes crèmerie surgelé boucherie Volaille