



# Vos menus du mois d'octobre 2020

Du 5 au 9 octobre 2020

Du 12 au 16 octobre 2020  
"semaine des saveurs en couleurs"

Du 19 au 23 octobre 2020  
vacances scolaires

Du 26 au 30 octobre 2020  
vacances scolaires

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi



Tomates bio à la ciboulette  
Sauté de bœuf bio bourguignon  
Penne rigate bio  
Yaourt nature sucré  
Orange

Salade de boulgour  
Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne  
Haricots verts persillés  
Pavé 3 provinces de Haute Saône à la coupe  
Pomme

Carottes râpées à l'échalote  
Aiguillettes de poulet aux éclats de marrons  
Purée de pommes de terre aux herbes  
Coulommiers à la coupe  
Fromage blanc aux fruits

Végétarien

Œufs durs à la mayonnaise  
Timbale d'endives  
Salade verte  
Vache qui rit  
Compote de pomme et cassis



Salade de choux blancs aux raisins  
Poisson blanc pané et citron  
Epinards à la béchamel  
Samos  
Flan au caramel



Salade coleslaw  
\*Echine de porc sauce piquante  
Rôti de dinde sauce piquante  
Petits pois au jus  
Fromage fondu Le Fromy  
Gâteau aux poires et pépites de chocolat



Crème de choux rouges  
Risotto de volaille aux champignons  
Edam à la coupe  
Kiwi



Céleri sauce cocktail  
Filet de colin sauce curry  
Poireaux à la crème et polenta  
Carré Roussot à la coupe  
Yaourt aromatisé



Haricots verts en salade  
Paleron de bœuf braisé  
Pommes frites au four  
Fromage blanc nature  
Banane

Végétarien

Salade verte aux noix  
Boulettes de soja et coulis de tomate  
Spaghetti au fromage  
Fromage Le P'tit Louis  
Salade de fruits à la mangue



Salade de riz  
Escalope de poulet à la crème  
Navets braisés et pommes de terre vapeur  
Chanteneige  
Pomme



Carottes râpées au citron  
Steak haché de bœuf et ketchup  
Pilaf de boulgour  
Brie Val de Saône à la coupe  
Crème façon chiboust aux marrons

Végétarien

Pommes de terre en salade  
Croc fromage végétal  
Haricots beurres  
Petit suisse nature sucré  
Orange

Végétarien



Céleri en rémoulade  
\*Jambonneau braisé  
Jambon de dinde braisé  
Lentilles vertes  
Petit moulé nature  
\*Liégeois à la vanille  
Crème dessert à la vanille



Taboulé à l'orientale  
Œufs durs à la béchamel  
Epinards hachés à la crème  
Fromage blanc nature  
Banane



\*Saucisson à l'ail et cornichons  
Roulade de volaille  
Nuggets de poisson  
Choux fleurs à la béchamel  
Carré fondu  
Poire

Halloween

Mousse de betteraves du chef  
Aiguillettes de poulet sauce forestière  
Purée de légumes d'automne  
Mimolette  
Fondant de potiron au chocolat



\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

