

## Vacances d'Octobre 20 - Menus 5 compos

Du végété pour changer				
19 octobre	20 octobre	21 octobre	22 octobre	23 octobre
Cervelas de volaille	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Salade de betteraves	Radis râpés bulgare
Boeuf sauce curry	Chili de soja, haricots rouges, maïs, poivrons, oignons, épices	Poisson blanc meunière sauce tomate	Haut de cuisse de poulet et son jus	Rôti de porc sauce brune
Farfalles	Boulgour	Petits pois	Pommes de terre rôties au four	Gnocchis
Ecrasé de potimarron	Petit moulé	Bûche au chèvre	Gouda	Brocolis sautés
Tomme blanche	Entremets chocolat au lait Bio	Riz au lait	Pomme	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	-	Pané fromager sauce tomate	Gratin de p.de terre au fromage	Crumble à la compote de poire
Boules de céréales sauce curry	-	-	-	Omelette et sauce

Plat sans viande

Du végété pour changer - Repas Orange				
26 octobre	27 octobre	28 octobre	29 octobre	30 octobre
Macédoine vinaigrette	Céleri bulgare	Salade de haricots verts	Potage de légumes	Pamplemousse et sucre
Filet de lieu sauce crème	Saucisses fumée de porc	Mijoté de dinde sauce paprika	Lasagnes bolognaise	Quenelles nature sauce tomate
Semoule	Lentilles ménagère	Potatoes	Salade verte au fromage	Risotto aux carottes
Epinards en branche	Yaourt arôme	Chou rouge	(fromage dans la salade)	Mimolette
Chantaillou ail et fines herbes	Ananas frais	Carré de Ligueil	Purée de pomme coing	Cake au potiron
Orange	Galette végétarienne sauce tomate	Fruit de saison	Lasagnes aux légumes	-
Soja sauce crème	-	Pâtes farcies SV sauce paprika	-	-

44

Plat sans viande