

# MENUS DU MOIS DE OCTOBRE

2023		Menus du 2 au 8 Octobre	
<b>Lundi</b>	Salade esaü (lentilles) Colin meunière / Riz / Sauce oseille Biscuit Yaourt aux fruits		
<b>Mardi</b>	Potage aux champignons Lasagne à la bolognaise Fromage Fruit de saison		
<b>Mercredi</b>	Charcuterie Rôti de dinde aux herbes / Pommes sautées / Courgettes Biscuit Fromage blanc nature sucré		
<b>Jeudi</b>	Soupe à l'oignon Quenelle de veau aux champignons / Pennes / Emmental râpé Fromage Fruit de saison		
<b>Vendredi</b>	Salade de tomates Saucisse de Strasbourg / Pommes de terre / Piperade Biscuit Crème dessert chocolat		
<b>Samedi</b>	Chou-fleur à la vinaigrette Cuisse de poulet vigneronne / Purée au lait Fromage Pâtisserie		
<b>Dimanche</b>	Salade mexicaine (haricots rouges, poivrons, maïs) Sauté d'agneau / Pommes de terre / Flageolets Fromage Fruit de saison		











Avec les produits de notre région,  
**nous cuisinons** ici, pour vous.



# MENUS DU MOIS DE OCTOBRE

## Semaine du Goût : Le tour du monde des saveurs

2023		Menus du 9 au 15 Octobre	
<b>Lundi</b>	Potage à la courgette Chili Con Carne / Riz Fromage Fruit de saison		
<b>Mardi</b>	Carottes râpées à la vinaigrette Escalope de poulet madras / Duo de pommes de terre et chou-fleur Biscuit Mousse au citron		
<b>Mercredi</b>	Potage aux choux Feijoada (saucisse, haricots rouges) / Pommes de terre / Sauce Fromage Pâtisserie		
<b>Jeudi</b>	Salade de haricots verts Burger de bœuf à l'échalote / Pommes américaine Biscuit Yaourt nature sucré		
<b>Vendredi</b>	Nems de légumes Porc à l'ananas / Nouilles chinoises Fromage Fruit de saison		
<b>Samedi</b>	Céleri à la vinaigrette Boulette de soja / Légumes tajine / Semoule Biscuit Brassé aux fruits	 	
<b>Dimanche</b>	Salade de chou rouge Spaghettis à la bolognaise / Emmental râpé Fromage Compote		



Avec les produits de notre région,  
**nous cuisinons** ici, pour vous.



# MENUS DU MOIS DE OCTOBRE

2023	Menus du 16 au 22 Octobre
<b>Lundi</b>	Macédoine Cuisse de poulet rôtie / Pommes de terre / Etuvée de carottes Biscuit Crème dessert vanille
<b>Mardi</b>	Salade mêlée + vinaigrette Gratin savoyard Fromage Fruit de saison
<b>Mercredi</b>	Salade d'endives aux raisins Tomates farcies / Riz / Sauce tomate Biscuit Yaourt aromatisé
<b>Jeudi</b>	Potage aux asperges Brandade de poisson Fromage Fruit de saison
<b>Vendredi</b>	Charcuterie Cordon bleu / Farfalles / sauce paprika / Emmental râpé Biscuit Nappé caramel
<b>Samedi</b>	Potage minestrone Waterzoï de poulet / Blé aux légumes Fromage Pâtisserie
<b>Dimanche</b>	Crêpe au fromage Rôti de porc Orloff / Pommes de terre / Brocolis Fromage Compote



Sobrie Restauration

Avec les produits de notre région,  
**nous cuisinons** ici, pour vous.



# MENUS DU MOIS DE OCTOBRE

2023	Menus du 23 au 29 Octobre	
<b>Lundi</b>	Salade de lingots Palets fromagés / Boulgour / Piperade Fromage Fruit de saison	
<b>Mardi</b>	Potage cultivateur Boulette / Pennes / Sauce au curcuma / Emmental râpé Biscuit Yaourt nature sucré	
<b>Mercredi</b>	Salade arlequin (concombres, tomates, dès de fromage) Fondant de poulet farci aux champignons / Pommes noisettes Fromage Fruit de saison	
<b>Jeudi</b>	Poireaux à la vinaigrette Rissolette de veau / Purée de carottes Biscuit Brassé aux fruits	
<b>Vendredi</b>	Betteraves rouges Gratiné de poulet / Riz / Fondue de poireaux Fromage Compote	
<b>Samedi</b>	Salade de tomates Bœuf Stroganoff / Jardinière de légumes Fromage Pâtisserie	
<b>Dimanche</b>	Potage aux choux Escalope de poulet Tandoori / Riz pilaf Biscuit Liégeois au café	



Avec les produits de notre région,  
**nous cuisinons** ici, pour vous.

