

Menus du 02 au 27 septembre 2019



Menus visés et adaptés par la diététicienne

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Salade verte	Salade de pommes de terre		Pastèque	Salade de pâtes
Raviolis	Haut de cuisse de poulet		Sauté de porc au cumin	Filet de colin meunière
(plat complet)	Petits pois / carottes		Semoule	Duo d'haricots verts & beurre
Carré fondu	Saint Paulin		Tomme blanche	Yaourt sucré artisanal
Compote	Liégeois au chocolat		Flan vanille	Fruit de saison

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Coleslaw	Salade de lentilles		Melon	Pizza
Sauté de bœuf aux poivrons	Saucisse fraîche		Brandade de poisson	Omelette au fromage
Riz	Carottes Vichy		(plat complet)	Ratatouille
Fraidou	Camembert		Gouda	Carré frais
Fruit de saison	Crème au caramel		Yaourt aromatisé	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Taboulé (semoule)	Salade de tomates		Salade verte	Rosette
Aiguillettes de poulet	Steak haché		Quiche au fromage	Filet de colin
Poêlée de légumes	Potatoes		(plat complet)	Gratin de courgettes
Bûche de chèvre	Tomme noire		Yaourt sucré artisanal	Edam
Fruit de saison	Compote		Fruit de saison	Eclair au chocolat



Produits régionaux



Produits BIO



lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Friand au fromage	Salade de riz		Concombre vinaigrette	Melon
Jambon braisé	Nugget's de poisson		Sauté de bœuf aux olives	Pâtes carbonara
Purée de carottes	Gratin d'épinards		Pommes vapeur	(plat complet)
Cantadou	Brie		Mimolette	Fondu carré
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Compote	Fruit de saison



Menus du 30 septembre au 18 octobre 2019

Rencontres du goût 2019



lundi 30 septembre	mardi 1er octobre	mercredi 2 octobre	jeudi 3 octobre	vendredi 4 octobre
Betteraves vinaigrette Sauté de dinde au paprika Purée de pommes de terre Saint Nectaire Fruit de saison	Carottes râpées Boules d'agneau à la menthe Semoule Tartare Flan au caramel		Tartare aux légumes du soleil Rôti de porc sauce dijonnaise Haricots verts persillés Coulommiers Beignet au chocolat	Salade de pâtes Calamars à la romaine Gratin de courgettes Petit suisse sucré Fruit de saison

lundi 7 octobre	mardi 8 octobre	mercredi 9 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Salade de radis Sauté de veau marengo Pâtes + râpé Emmental Compote	Mousse de foie Cordon bleu Petits pois / Carottes Gouda Liégeois au caramel		Melon Sauté de porc au caramel Riz cantonais Yaourt aromatisé artisanal Fruit de saison	Salade verte Quiche thon / tomate (plat complet) Camembert Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux



Produits BIO



lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Taboulé Rôti de porc au jus Duo de carottes et navets caramélisés Chanteneige Yaourt sucré	Cèleri remoulade Cheeseburger Potatoes Saint Paulin Fruit de saison		Pomelos + sucre Filet de poisson sauce curry Semoule Brie Tartare aux pommes	Feuilleté croissant champignons Omelette au fromage Purée de potiron Carré frais Fruit de saison

Menus visés et adaptés par la diététicienne



AGROLOCAL Mettez de l'Aude dans vos recettes !

