

Menus Septembre 2018

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Rillettes de thon aux herbes	Carottes râpées citron/huile d'olive	Velouté de légumes de saison	Jambon macédoine
Rôti de porc local, riz pilaf et légumes de saison	Gratin de pâtes au fromage et jambon, salade verte	Sauté de porc fermier, purée et légumes	Brandade de poisson aux petits légumes
Tartine de Fromage de chèvre et miel	Yaourt nature	Fromage blanc, confiture maison	Tarte aux pommes

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Tomates Mozzarella	Saucisson sec	Céleri rémoulade	Truite fumée de Beynat, citron et pain grillé
Semoule de couscous ratatouille, pois chiches et fruits secs	Sauté de veau aux champignons de Paris, pommes de terre vapeur	Petit salé, mique grillée, pommes de terre et légumes	Pâté de pommes de terre aux herbes, salade verte
Compote de fruits de saison	Fromage de chèvre	Fromage blanc, confiture maison	Pommes au four, caramel au beurre salé

Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Soupe de légumes	Macédoine de légumes	Rillettes de sardines sur pain grillé	Soupe de potimarron
Pizza maison légumes/fromage/herbes du potager	Riz cantonais complet	Sauté de veau, purée à la fourchette, légumes de saison	Pâtes à la truite de Beynat et petits légumes
Poire au chocolat	Orange	Compote de fruits de saison	Tarte aux pommes

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Crudités	Tzatziki	Soupe de légumes	Tartine grillée jambon/fromage
Roti de porc du cabas et purée à la fourchette, légumes de saison	Pâté de pommes de terre, mâche	Truite de beynat, pommes de terre vapeur, citron et légumes	Poulet au curry et petits légumes, riz basmati aux raisins secs
Yaourt sucré	Fromage de chèvre local et miel	Tarte aux pommes	Salade de fruits cuits

Menus Octobre 2018

Lundi 1er	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Soupe de légumes	Macédoine de légumes	Soupe de légumes	Rillettes de truite de Beynat
Spaghetti bolognaise	Poisson pané, pommes de terre vapeur et citron	Tartiflette au Saint Nectaire et salade verte	Chou farci
Pommes au four, caramel au beurre salé	Yaourt sucré	Fromage local et fruit	Faisselle confiture

Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Flamenküche maison	Bouillon de légumes aux lentilles vertes	Crudités	Salade de chou au fromage
Harengs, pommes de terre tièdes et vinaigrette, légumes de saison	Croissant au fromage, salade verte	Roti de bœuf local, gratin de pommes de terre, et légumes de saison	Truite du cabas, riz pilaf et légumes de saison
Smoothie aux fruits	Yaourt au sucré	Poires au sirop maison	Milk shake

Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Soupe de légumes	Céleri rémoulade	Rillettes de truite de Beynat	Tartine grillée au jambon et fromage
Sauté de porc fermier, purée et légumes	riz Cantonais complet	Hachis Parmentier, salade verte	Poulet rôti, gratin de pommes de terre et légumes de saison
Crêpe caramel au beure salé	fruits	Faisselle confiture	Salade de fruits frais