

MAZENOD

MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2011



(sous réserve d'approvisionnement)

En Octobre,
les légumes de
saison sont:

Le Chou Fleur



Les Carottes



Les Salades



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 03 AU 07	Saucisson/ beurre Mortadelle Omelette Courgettes à la provençale Camembert Fruit	Carottes râpées Céleri vinaigrette Boeuf braisé (Végé: Filet de poisson en sce) Macaronis St Morêt Petits suisses aromatisés	Salade verte 1/2 pamplemousse Couscous et (Végé : omelette/légumes couscous) ses légumes Yaourt sucré Fruit	Tomates vinaigrette Radis croque sel Nuggets de poisson et citron Gratin de choux fleurs St Nectaire Eclair à la vanille
SEMAINE DU 10 AU 14	Coleslaw Salade verte Sauté de porc à la basquaise (végé : Dos de colin en sce) Gnocchis Chanteneige Fromage blanc aux fruits	Salade de lentilles Salade de pois chiches Poulet rôti (végé : omelette) Galette de légumes Dorebel Fruit	Tarte au fromage Friand au fromage Steak haché au jus (végé : omelette) Purée de carottes Edam Fruit AB (Issu de l'Agriculture Biologique)	Concombres vinaigrette Endives vinaigrette Lamelles d'encornets à l'armoricaine Riz Brie à la coupe Liégeois au chocolat
SEMAINE DU 17 AU 21 SEMAINE DU GOUT	Bourgogne Laitue en salade Bœuf Bourguignon (végé : Omelette) aux carottes Chaource Flan	Antilles Accras de morue Cari de poulet (Végé : dos de colin en sce) Riz créole Fromage blanc à la vanille Barre d'Ananas	Rhône Alpes Batavia et noix Tartiflette (végé : omelette) Faisselle Crème de marron	Provence Alpes Côte d'Azur Tapenade noire sur toast Terrine de poisson sauce Aioli Haricots verts Fromage de chèvre Raisin de Provence