



MENUS D'OCTOBRE 2017



VILLE DE VICHY

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc à la moutarde (SP : sauté de dinde) Chou fleur Saint-Paulin (T) Flan vanille	Potage (légumes bio) Paëlla au poisson (riz bio) Fournols (T) Fruit	Céleri rémoulade Axoa de bœuf Pommes sautées Yaourt nature Compote de pommes	Salade de penne à l'orientale Hoki sauce armoricaine Aubergine au gratin Fraidou Fruit bio
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
TOUS FOU DE GOUT - Les 5 continents dans mon assiette			
Salade chinoise (carote, chou blanc, maïs, germe haricots mungo) Kefta d'agneau au curry Boulogour pilaf Gouda (T) Ananas frais (T)	Mortadelle et cornichon (SP : jambon de dinde) Omelette frittata (ail, fève, cœur d'artichaut) Poêlée de légumes (légumes bio) Tomme (T) Pana Cotta vanille	Carottes sauce vinaigrette brésil (jus d'orange, mangue, tomate, noix de coco) Poulet rôti jumbalaya (curry, crème, oignon) Potatoes et ketchup Yaourt nature Compote bio	Betteraves sauce crémeuse (betterave bio) Steak de colin sauce vanille Purée de patates douces Crème anglaise Clafoutis banane coco (T)
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de lentilles (lentilles bio) Jambon braisé et jus (SP : jambon de dinde) Carottes Vichy (carottes bio) Petit suisse bio Fruit bio	Betteraves rouges vinaigrette (betteraves bio) (T) Sauté de veau basquaise Blé (blé bio) Cotentin Liégeois	Pizza Risotto aux dés de dinde (tomate, champignons, jambon de dinde) Brie (T) Fruit	Salade verte et croûtons Colin pané et citron Haricots verts persillés (haricots verts bio) Edam (T) Gâteau d'anniversaire (T)

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées à la météo, au transport des denrées, ou pour toute autre raison.

Toutes les volailles sont de label rouge.

Les viandes de volaille, de porc et de bœuf sont de provenance Française.

Les prélèvements des plats témoins doivent être effectués sur les aliments suivis d'un "T".

