



MENUS D'OCTOBRE 2018

VILLE DE VICHY



<http://www.ville-vichy.fr>

Lundi 1er	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Carotte râpées Sauté de porc (SP : sauté de dinde) sauce grand-mère Coquillettes (bio) Flan vanille	Betteraves vinaigrette (bio) Œufs brouillés Ratatouille Fromage blanc Fruit (bio)	Taboulé Rôti de bœuf et jus Chou fleur béchamel (bio) Compote bio	Céleri rémoulade Hoki sauce armoricaine Blé (bio) Fraidou Fruit bio
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
"MYSTERE EN CUISINE"			
Saucisson sec et cornichon (SP : roulade de volaille) Navarin d'agneau Haricots beurre persillés (bio) Fruit bio	Salade iceberg (bio) Cordon bleu Poêlée de légumes (bio)  Pont l'Evêque Fondue chocolat pomme	Rillettes de sardine + toasts Sauté de dinde (local) chocolat et corn flakes Potatoes et ketchup Compote bio	Chou fleur vinaigrette (bio) Steak de colin sauce abricot Riz créole (bio) Fromage blanc Fruit bio
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de lentilles (bio) Hachis parmentier (pommes de terre bio) Yaourt (bio) Compote (bio)	Macédoine de légumes Steak végétal Polenta (bio) Tomme Fruit bio	Pizza Colin et citron Potiron béchamel (potiron bio) Entremet vanille	Salade coleslaw Rôti de veau farci aux olives Haricots verts persillés (bio)  Gâteau d'anniversaire (cake crumble)

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.

Du pain "bio" est servi chaque jour dans les restaurants scolaires.

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



Recettes maison



Produits locaux

