



MENUS OCTOBRE 2019

VILLE DE VICHY



30-sept	01-oct	03-oct	04-oct
Trio de crudité vinaigrette(T) (carotte jaune, orange, navet) Steak de colin sauce paëlla Riz Pilaf Compote de pommes BIO	Salade de pomme de terre à la parisienne Paupiette de veau au jus Courgettes BIO Fruits BIO	Macédoine BIO Hachis Parmentier Yaourt nature BIO Fruits BIO	Menu végétarien Laitue iceberg et noix(T) Croc veggio tomate Chou fleur braisé BIO Emmental BIO(T) Tarte normande
07-oct	08-oct	10-oct	11-oct
Menu 100% BIO Céleri râpé BIO sauce ananas Tortellinis pomodoro mozza BIO sauce ail Camembert BIO(T) Crème dessert chocolat BIO	Menu TOUS FOUS DU GOUT: Les 5 saveurs Taboulé BIO Boulette d'agneau sauce diablo Poêlée de légumes sauce bearnaise Fruit BIO	Salade verte BIO(T) sauce passion Poulet rôti sauce vallée d'Auge Blettes à la béchamel BIO Moelleux au chocolat nappé noisette(T)	Chou-fleur sauce cocktail Pavé de merlu sauce homardine Semoule BIO Fromage blanc coulis Fruit BIO
14-oct	15-oct	17-oct	18-oct
Betteraves vinaigrette Pennes BIO de la mer Mimolette(T) Fruit BIO	Chou rouge râpé vinaigrette BIO Emincé de dinde à l'ancienne Poêlée de légumes BIO saveur jardin Gateau ananas caramel(T)	Salade verte BIO et croûtons(T) Chipolatas et jus S/P: Saucisse de volaille Lentilles BIO Gélifié vanille	Crêpe au fromage Omelette Haricots verts BIO ail Yaourt nature sucré Fruit BIO



Recettes maison



Produits locaux



Innovation culinaire

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 boeuf sont de provenance Française.

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