

# MENUS DU 30 septembre au 18 octobre 2019

## L'ASSIETTE LOCALE



Lundi 30 septembre	Mardi 1 octobre	Jeudi 2 octobre	Vendredi 3 octobre
Tomates à la féta Couscous "poulet, saucisse" Yaourt nature local Salade de fruits	Mousson de canard Bœuf de bourgogne à la provençale Carottes locale au jus / rosti St nectaire Fruits	Salade de riz Lasagnes de légumes aux lentilles corail Emmental Eclair chocolat	Melon Brandade de poisson au potiron local St paulin crème dessert vanille

Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Friand Sauté de porc local aigre douce Haricots beurre Tome Fruits	Celeri local vinaigrette Ailerons de poulet Pâtes locale au gruyère Yaourt nature local Poire au sirop	Salade verte locale emmental Rôti de bœuf sauce tomate Gratin de chou-fleur et pommes de terre Brie Gâteau au chocolat	Potage de légumes local Paella "moule, chorizo, poisson blanc, crevettes" Reblochon Liegeois vanille



Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Jeudi 17 octobre Repas ASIE	Vendredi 18 octobre
Carottes râpées Steak de veau Pommes noisettes Petit suisse aux fruits Compote de fruits	Salade de taboulé Rôti de porc local Purée de butternut locale Coulommier Fruits	Nem de légumes Aiguillette de poulet Riz cantonnais Babybel Tarte chocolat noix coco	Choux blanc Filet de poisson Quinoa bio local/brunoise de légumes Yaourt nature Fruits

Vacances			
----------	--	--	--



Vacances			
----------	--	--	--



\* LES PRODUITS LOCAUX DANS MON ASSIETTE :  
Fruits et légumes bio de saison, pommes de terre  
viande de porc "Bleu Blanc Cœur", viande de bœuf, volailles  
huile, beurre, œufs, fromages et yaourts divers

Origine Charny Créé de Puisaye, Yonne, Bourgogne et Loiret - Sous réserve d'approvisionnement



# BON APPÉTIT