

## Octobre 2019

### Mardi 1<sup>er</sup> octobre

- Salade verte
- Tomates farcies en sauce (sv : omelette), haricots verts
- Petits suisses aux fruits

### Mercredi 2 octobre

- Céleri rémoulade
- Côtes de porc en sauce (sv : pané de blé/épinards), macaronis
- Camembert et fruit de saison

### Jeudi 3 octobre

- Tomates à l'huile d'olive
- Blanquette de dinde (sv : blanquette de poisson), riz
- Crème chocolat

### Vendredi 4 octobre

- Salade composée
- Filet de hoki au beurre citronné, purée de carottes
- Vache qui rit et flan

### SEMAINE DU GOUT

#### Lundi 7 octobre (repas Italien)

- Tomate Mozzarella
- Tagliatelles à la Carbonara (sv : tagliatelles au saumon)
- Tiramisu

#### Mardi 8 octobre (repas végétal)

- Quinoa végétarien
- Pané de fromage, pois cassés
- Yaourt aux céréales

#### Mercredi 9 octobre (repas Chinois)

- Nems au poulet (sv : nems aux crevettes)
- Sauté de dinde au curry (sv : filet de cabillaud au curry), poêlée asiatique
- Litchis au sirop

#### Jeudi 10 octobre (repas local)

- Concombres d'Ile de France
- Sauté de bœuf d'Ile de France (sv: pané de blé/épinards), pommes de terre d'Ile de France
- Yaourt à la framboise de la Bergerie de Rambouillet

#### Vendredi 11 octobre (repas bio)

- Carottes bio râpées
- Cuisse de poulet bio (sv : raviolis aux épinards bio), riz de Camargue bio
- Fromage à tartiner bio et fruit bio

### Lundi 14 octobre

- Salade verte
- Paupiette de veau sauce champignon (sv : boulettes de soja en sauce), pommes de terre rissolées
- Fromage blanc sucré

### Mardi 15 octobre

- Salade de pommes de terre
- Rôti de bœuf en sauce (sv : œufs mollets béchamel gratinés), petits pois / carottes
- Kiri et fruit de saison

### Mercredi 16 octobre

- Terrine de poisson
- Escalope de dinde à la crème (sv : filet de cabillaud en sauce), Ebly
- Saint Môret et fruit de saison

### Jeudi 17 octobre

- Betteraves vinaigrette
- Paëlla (sv : paëlla au poisson)
- Yaourt nature sucré

### Vendredi 18 octobre

- Saucisson sec / cornichon (sv : salade verte)
- Filet de merlu au beurre citronné, choux fleurs gratinés
- Mini Babybel et beignet au chocolat

