

## MENUS DU 05 AU 09 OCTOBRE 2020 (S41)

S41	Menu végétarien														
	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
ENTREES	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	
HO 1	Salade basque*			Saucisson à l'ail (#)			Céleri rémoulade			Carottes râpées			Friand au fromage		
HO 2				Tomates vinaigrette											
HO 3															
HO 4															
Carottes râpées															
Tomates (sauf lundi)															
Œuf mayonnaise															
PLATS PROTIDIQUES															
Plat du jour	Rôti de porc lyonnaise			Beignet de poulet au fromage			Bœuf bourguignon			Couscous (plat complet)			Haché de thon, sauce tomate		
Plat du jour	Rôti de volaille lyonnaise (pour les sans porc)									Couscous végétarien (plat complet)			Poisson pané		
Plat du jour	Sans viande			Nuggets de blé, ketchup			Poisson vapeur sauce citron								
Jambon blanc	Omelette														
Steak haché															
LEGUMES															
Légume du jour	Haricots verts			Petits pois, carottes			Tortis			Semoule			Purée de pommes de terre, huile d'olive et persil		
Légume du jour															
Purée															
Pâtes															
Haricots verts															
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Saint Paulin			Suisse aromatisé			Tome grise			Camembert			Rondelé nature		
Laitage															
DESSERTS															
	Yaourt mixé			Fruit de saison			Entremets chocolat			Eclair à la vanille			Compote de pommes		

\*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon

## Suggestion CONVIVIO

(#) plat contenant du porc

 produits de saison produits faits maison Viande Porcine Française volaille française produits locaux Viande Bovine Française Région Haute Normandie