

MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2019

Semaine 40	Lundi	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
		Céleri rémoulade Houmous burger Coquillettes Yaourt Cocktail de fruits	Radis beurre Poulet rôti Haricots beurre Fromage Beignet aux pommes	Tomate en salade Bourguignon Purée Fromage 🍷 Crème caramel	Pomme de terre en salade Filet de poisson pané Gratin de chou-fleur Fromage Fruit
Semaine 41	Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
	<i>Semaine du goût : Jour du monde des épices</i>				
Semaine du Goût	Salade coleslaw Côte de porc * Pommes de terre paprika Fromage 🍷 Gélifié au chocolat	Quiche lorraine * Rôti de boeuf Courgettes au gratin (curry) Fromage blanc Fruit	Champignons à la grecque (coriandre) Filet de poisson à l'aneth Blé au beurre Fromage Fruit	Salade carnaval Emincé de langue dijonnaise Riz pilaf Fromage Compote pomme vanille	Salade pâtes safranée Omelette nature Ratatouille Fromage Fruit
Semaine 42	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
	Salade verte Brandade de poisson Fromage Mosaïque de fruits	Taboulé Estouffade de boeuf Carottes à l'ail Fromage Fruit	Choux rouge Escalope de dinde Poêlée bretonne Fromage 🍷 Gélifié vanille	Concombre en salade Soya ball tomate basilic Tortis Yaourt Paris Brest	Pâté de campagne* Filet meunière Epinards à la crème Fromage Fruit
Semaine 43	Lundi 21 CA	Mardi 22 CA	Mercredi 23 CA	Jeudi 24 CA	Vendredi 25 CA
CA	Salade de riz Emincé de porc à la cévenole * Brocolis au gratin Fromage Fruit	Salade Incas Couscous au poisson Fromage Tarte aux abricots	Tarte aux poireaux Sauté de veau à l'ancienne Petits pois Fromage Fruit	Betterave en salade Omelette au fromage Pommes sautées Fromage Fruit	Carottes râpées Rôti de dinde ketchup Flageolets Fromage Mousse chocolat
Semaine 44	Lundi 28 CA	Mardi 29 CA	Mercredi 30 CA	Jeudi 31 CA	Vendredi
CA	Sardines Sauté de bœuf Poêlée paysanne Fromage Fruit	Pomelos Petit salé * Lentilles Fromage blanc Compote	Salade de tomate au thon Paupiette de dinde chasseur Haricots verts Fromage Eclair au chocolat	Salade Lasagnes végétales Fromage 🍷 Flan caramel	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

*Porc entrant dans la composition du plat. Les charcuteries seront remplacées par des coupelles de volaille, la viande de porc par de la viande de dinde.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Toute l'équipe du SIRM vous souhaite un bon appétit !

Produits labellisés BBC – Pêche durable MSC – Agriculture raisonnée – Bio – Produits avec épices