ESAT le Tertre

Menus Octobre

Lundi 02 octobre
Chou blanc savoyard
Chou blanc vinaigrette
Nuggets de filet de poulet
Boulette végétarienne au curry
rissolé de pommes de terre
Yaourt à boire
Salade de segment mandarine

Mardi 03 octobre
Betterave sauce vinaigrette
Roulé végétal blé et pois
Brocolis et champignons
Yaourt aux fruits
Fruit de saison

Mecredi 04 octobre
Tomates au pesto
Meat ball au boeuf à la crème chup
Dos de lieu au citron
Gratin dauphinois
Carré frais
compote

Jeudi 05 octobre
Salade verte du jardin
Jambon et saucisse de Francfort
Sauccisse végétarienne
Choucroute et pommes de terres
P'tit Louis
Poire

Vendredi 06 octobre
Salade de perles fromagère
Plein filet de lieu sauce vierge
Quenelles nature aux herbes
Poêlé du jour
Petit cotentin nature
Donuts

Lundi 09 octobre
Tomates cerises à croquer
Cordon bleu de volaille
Dos lieu au citron
Semoule
Brebi crème Président
Compote gourde POM'POTES

Mardi 10 octobre
Carotte rappées BION
Paupiette de veau forestière
Galette mexicaine
Duo de courgettes aux aromates
Vache picon
Kiwi jaune

Mecredi 11 octobre
Tomates en salade
Omelette BIO au boursin
Ratatouille niçoise
Fromage Champs sur Roy
Compote pomme fraise

Jeudi 12 octobre
Salade mélange douceur
Parmentier de canard
Parmentier de poisson patates douces
Vache qui rit
Yaourt aux fruits mixés

Vendredi 13 octobre
Concombre
Lieu noir sauce beurre blanc et persil frais
Normandin de veau à la crème
riz
Petit suisse aux fruits
Gâteau d'anniversaire

Lundi 16 octobre
Salade verte
Palette de porc au jus
Croq végétal fromage
purée
Croc'lait BIO
Pomme

Mardi 17 octobre
Macédoine mayonnaise
Donut's de poulet
Pané de cabillaud à la Texane
Choux fleurs gratinés
Brie individuel
fruits de saison

Mercredi 18 octobre
Mousse de tomate au basilic
Pizza aux trois fromages
Frites
Saint Paulin individuel
Panier aux fruits BIO

ANIMATION HALLOWEEN

Jeudi 19 octobre
Carottes râpées à la mandadrine
Pilons de poulet sauce sanguine
Tortillas
Purée de potiron
Mimolette
Choux chocolat d'Halloween

Vendredi 20 octobre
Salade d'endive betterave saéuce fromage blanc moutarde
Aiguillette de colin MSC
Crêpes aux champignons
Poêlée méridonale
Yaourt nature
Biscuit moelleux

Lundi 23 octobre
Salade de chou fleur
Saucisse de toulouse à la dijonnaise
Omelette ciboulette
Purée
Coulommiers à la coupe
Crème dessert praliné

Mardi 24 octobre
Chou-rouge vinaigrette
Tomate farcie
Tomate végétarienne
Riz
tome blanche tranchée
Tarte Normande

Mercredi 25 octobre
Friand aux fromage
Emincé de porc aigre doux
Croq Oeuf dinde
Wol légumes asiatiques
Brunoise de fruits exotique

Jeudi 26 octobre
Concombre et coeur de palmier
Cuisse de poulet au basilic
Escalope de thon crème et curry
Duo de courgettes aux arômes
Petit Suisse nature
Petit chevalier chocolat

Vendredi 27 octobre
Salade verte
Lasagne de saumon
Lasagne aux légumes
Camembert en portion
Fruit de saison

Nos menus sont suceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contanant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde,graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.