

MENU PORTAGE OCTOBRE 2021

<p>lundi 27 septembre</p> <p>Potage de tomate aux vermicelles Crêpe au fromage Rôti de dinde Haricots beurre Petit suisse aux fruits BIO Kiwi</p>	<p>lundi 4 octobre</p> <p>Potage indien tandori Salade de mâche & betteraves BIO Lasagne de Bœuf VBF Vache qui rit Ramequin crème dessert spéculos</p>	<p>lundi 11 octobre</p> <p>Soupe de cresson Betteraves BIO à la vinaigrette Rôti de dinde à l'estragon Haricots verts BIO persillés Bûche de chèvre à la coupe AOP Mousse au chocolat BIO</p>	<p>lundi 18 octobre</p> <p>Crème d'épinards Quiche Lorraine Cuisse de poulet BBC Courgettes BIO béchamel Cousteron BIO à la coupe Poire</p>	<p>lundi 25 octobre</p> <p>Potage minestrone Salade verte Spaghetti bolognaise Emmental BIO à la coupe Flan caramel BIO</p>
<p>mardi 28 septembre</p> <p>Potage de courgettes BIO Tomates mozzarella Gigot d'agneau Fusillons du Loiret Comté à la coupe AOP Poire</p>	<p>mardi 5 octobre</p> <p>Potage carottes p.d. terre Haricots verts BIO vinaigrette Sauté de porc à l'ananas BBC Riz BIO au lait de coco Fromage blanc BIO en ramequin Banane</p>	<p>mardi 12 octobre</p> <p>Bouillon de volaille BIO vermicelles salade verte jambon et croustons Poisson meunière MSC Pommes vapeur Fromage blanc aux fruits Pomme BIO</p>	<p>mardi 19 octobre</p> <p>Potage de légumes Piémontaise au poulet Bœuf des pays de Loire Poêlée rustique Petit suisse sucré BIO Ramequin de compote de pommes BIO</p>	<p>mardi 26 octobre</p> <p>Potage Clamart Champignons à la Grecque Rôti de bœuf Petits pois BIO Brie à la coupe AOP Liégeois chocolat BIO</p>
<p>mercredi 29 septembre</p> <p>Potage de courgettes BIO Macédoine mayonnaise Sauté de porc au miel Petits pois carottes Yaourt vanille BIO Flan pâtissier</p>	<p>mercredi 6 octobre</p> <p>Potage carottes p.d. terre Pâté de campagne Breton IGP Sauté de lapin à la moutarde Ratatouille Emmental BIO à la coupe Pomme BIO</p>	<p>mercredi 13 octobre</p> <p>Bouillon de volaille BIO vermicelles Céleri rémoulade Sauté de bœuf des pays de Loire Carottes rondelles BIO Tomme de Savoie IGP à la coupe Poire</p>	<p>mercredi 20 octobre</p> <p>Potage de légumes Concombre BIO à la crème Paupiette du pêcheur Semoule BIO Chaurce AOP Clémentines</p>	<p>mercredi 27 octobre</p> <p>Potage Clamart Salade d'endives Colin sauce Normande MSC Duo de carottes et panais Faisselle Ananas BIO au sirop</p>
<p>jeudi 30 septembre</p> <p>Potage de céleri rave Salade verte Noix de joue de bœuf Pom'potatoes Emmental BIO à la coupe Compote BIO pomme</p>	<p>jeudi 7 octobre</p> <p>Potage à la tomate Carottes râpées Escalope de volaille pommes sautées Ramequin entremet caramel BIO Tarte Normande</p>	<p>jeudi 14 octobre</p> <p>Potage poireaux P. de terre Macédoine mayonnaise Sauté de veau Basquaise BBC Coquillons du Loiret Yaourt nature au lait entier BIO Ramequin de riz au lait</p>	<p>jeudi 21 octobre</p> <p>Potage aux navets Radis roses et son beurre demi- sel Rôti de porc LR Jeunes carottes braisées Yaourt brasse aux fruits BIO Clafoutis aux cerises</p>	<p>jeudi 28 octobre</p> <p>Soupe de potiron Salade de tomates Saucisse de Montbéliard Purée de pommes de terre Yaourt nature BIO Ramequin d'entremet praliné</p>
<p>vendredi 1 octobre</p> <p>Potage de céleri rave Salade de quinoa BIO tomate et fêta Blanquette de poisson MSC Beignets de salsifis Cantal à la coupe AOP Pomme BIO</p>	<p>vendredi 8 octobre</p> <p>Potage à la tomate Feuilleté fromage Poisson frais du jour Brocolis BIO Camembert AOP à la coupe Orange</p>	<p>vendredi 15 octobre</p> <p>Potage poireaux P. de terre Lentilles du Loiret vinaigrette Palette à la diable Jardinière de légumes Edam Banane BIO</p>	<p>vendredi 22 octobre</p> <p>Potage aux navets Friand à la viande Curry de dinde Macaroni Cantal AOP à la coupe Orange</p>	<p>vendredi 29 octobre</p> <p>Soupe de potiron Salade de quinoa BIO à la feta Sauté de volaille fermière AOP à la moutarde Choux-fleurs BIO Petit suisse aux fruits BIO Poire</p>
<p>samedi 2 octobre</p> <p>Velouté d'asperges Salade de perles marines Saucisses de Toulouse Purée de pommes de terre Bûchette lait mélange Arlequin de fruits au sirop</p>	<p>samedi 9 octobre</p> <p>Velouté de légumes du potagé BIO Terrine de légumes Tête de veau roulée Pommes persillées Brie BIO à la coupe Raisin</p>	<p>samedi 16 octobre</p> <p>Velouté de champignons Jambon Vendéen Rôti de bœuf Poêlée forestière Fourme d'Ambert Iles flottantes</p>	<p>samedi 23 octobre</p> <p>Mouliné tomates BIO Saucisson à l'ail Gigot d'agneau Flageolets Montboissier Pomme</p>	<p>samedi 30 octobre</p> <p>Mouliné de légumes BIO Poireaux vinaigrette Escalope de veau Salsifis à la tomate Maroilles Tarte aux poires Bourdalou</p>

Le responsable peut être amené à modifier les menus.

Sylvain Poncet
Responsable de la Restauration Municipale