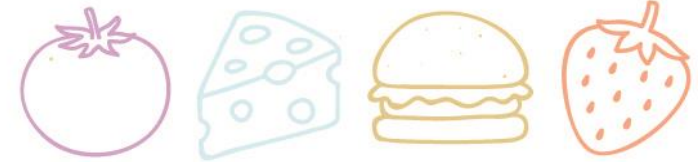








BRIGNOLES

MENU DU MOIS

OCTOBRE 2021



LUNDI 27/09/2021	MARDI 28/09/2021	MERCREDI 29/09/2021	JEUDI 30/09/2021	VENDREDI 01/10/2021
Sauté de poulet aux champignons Brocolis Fromage (1) / Fruit	Salade rougette (12) Lasagnes aux légumes (1-2) Fromage (1) Dessert 	Filet de saumon à l'oseille (4) Petit épeautre et dés de légumes (2) Fromage (1) / Fruit	Salade de tomates mozzarella (1-12) Saucisse de porc Haricots blanc persillés Laitage (1)	Salade verte croûtons (12) Sauté de veau Gratin de courgettes (1-2) Fromage (1) Fruit
LUNDI 04/10/2021	MARDI 05/10/2021	MERCREDI 06/10/2021	JEUDI 07/10/2021 	VENDREDI 08/10/2021
Mousse de foie de volaille Quenelle de brochet (1-4) Haricots verts Fromage (1) Fruit	Carottes râpées (12) Rosbeef Pomme de terre sautées Laitage (1) Fruit	Chou chinois en salade pomme et croûtons (12) Filet de colin aux aromates (4) Pâtes coquillettes (2) Fromage (1) / Fruit	Œuf mimosa salade verte (3-12) Mélange de céréales lentilles carotte au curry (2) Fromage (1) / Salade de fruits	Salade morbihannaise (tomates, noix) (6-12) Poulet rôti façon grand-mère Carottes vichy Fromage (1) / Fruit
SEMAINE DU GOUT : DANS TOUS LES SENS				
LUNDI 11/10/2021	MARDI 12/10/2021	MERCREDI 13/10/2021	JEUDI 14/10/2021	VENDREDI 15/10/2021
<u>La vue :</u> Duo de carottes mais (12) Rôti de bœuf sauce verte Purée de potiron Laitage (1)	<u>Le goût :</u> Velouté à la châtaigne Curry de dinde au lait de coco Frites de patates douce Fromage (1) Fruit	<u>L'ouïe :</u> Nuggets de blé Petits pois à la Française Fromage (1) Mille-feuille (1-2-3)	<u>L'odorat :</u> Tarte tomates chèvre basilic (1-2-3) Filet de poisson sauce boursin (1-4) Riz basmati Ananas	<u>Le toucher :</u> Mélange de crudité et sa sauce cocktail (1) Pilon de poulet rôti Beignets de légumes Yaourt à boire (1) Biscuit (1-2-3)
LUNDI 18/10/2021	MARDI 19/10/2021	MERCREDI 20/10/2021	JEUDI 21/10/2021	VENDREDI 22/10/2021
Lentilles (12) Polenta aux courgettes (2) Fromage (1) Fruit 	Betteraves cuites (12) Rôti de veau Flageolet Fromage (1) Compote	Salade verte (12) Escalope de porc Gratin de choux fleurs (1-2) Fromage (1) Fruit	Pois chiche olives noires (12) Filet de cabillaud + citron (4) Flan de carottes (1-3) Laitage (1) Fruit	Endives croûtons (12) Omelette au fromage (1-3) Ratatouille / pomme de terre Laitage (1) 

Liste des 14 allergènes : règlement européen INCO n°1169/2011

1. Lait / 2. Gluten / 3. Oeuf / 4. Poissons / 5. Sulfites / 6. Fruits à coque / 7. Crustacés / 8. Mollusques / 9. Cèleri / 10. Soja / 11. Arachides / 12. Moutarde / 13. Sésame / 14. Lupin.

Ces menus pourront subir certaines modifications en cas de problèmes d'approvisionnements ou de problèmes lors de leur réalisation.