

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2024

DU RESTAURANT DES SENIORS "LE PISTOU"

Merci de cocher les jours choisis dans les cases prévues

LUNDI 07 OCTOBRE	MARDI 08 OCTOBRE	MERCREDI 09 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE
MARDI 01 OCTOBRE REPAS BLEU SALADE D'ENDIVES AU BLEU CUISSE DE CANARD RIZ CREOLE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	MERCREDI 02 OCTOBRE TARTE DE SAISON ROTI DE PORC AUX ECHALOTES PETITS POIS A LA FRANCAISE FROMAGE FRUIT	JEUDI 03 OCTOBRE FERME	VENDREDI 04 OCTOBRE FERME	
CHOU ROUGE EN SALADE LAPIN AU CIDRE GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE KIWI	SALADE COLESLOW CUISSE DE POULET ROTI HARICOTS VERTS BIO PERSILLES FROMAGE ECLAIR AU CHOCOLAT	MENU VEGETARIEN SALADE VERTE FETA TOMATES SEMOULE MEXICAINE BOULETTES VEGETARIENNES FROMAGE SALADE DE FRUITS	BETTERAVES VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON MACARONI BIO BEURRE FROMAGE FLAN VANILLE CARAMEL	AVOCAT SAUCE COCKTAIL CABILLAUD A LA CREME D'AIL TIAN DE LEGUMES FROMAGE FRUIT
LUNDI 14 OCTOBRE SALADE VERTE BOULETTES DE BŒUF FRITES FROMAGE SALADE DE FRUITS	MARDI 15 OCTOBRE CONCOMBRE A LA GRECQUE AUBERGINES PARMESANES FROMAGE FRUIT	MERCREDI 16 OCTOBRE TOMATES ANTIBOISES BOUDINS AUX OIGNONS PUREE DE POMME DE TERRE FROMAGE DESSERT LACTE	JEUDI 17 OCTOBRE ŒUF MIMOSAS CUISSE DE PINTADE AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE CLAFOUTI AUX POIRES	VENDREDI 18 OCTOBRE AVOCAT SAUCE COCKTAIL CABILLAUD A LA CREME D'AIL TIAN DE LEGUMES FROMAGE FRUIT
LUNDI 21 OCTOBRE MENU PLAISIR SALADE VERTE TARTIFLETTE FROMAGE ILE FLOTANTE INDIVIDUELLE	MARDI 22 OCTOBRE	MERCREDI 23 OCTOBRE SALADE BRETONNE DAUBE DE TAUREAU TAGLATELLES FROMAGE FRUIT DE SAISON	JEUDI 24 OCTOBRE SALADE D'ENDIVES POMMES NOIX SAUCISSES GRILLEES POËLEE DE RATATOUILLE FROMAGE COMPOTE	VENDREDI 25 OCTOBRE SOUPE DE POISSONS BOUCHEE AUX FRUITS DE MER RIZ PILAF FROMAGE FRUIT
LUNDI 28 OCTOBRE SAUCISSON BEURRE SAUTE DE VEAU MARENGO CAROTTES VICHY FROMAGE FRUIT	MARDI 29 OCTOBRE MENU VEGETARIEN POIREAU VINAIGRETTE HACHIS PARMENIER DE LEGUMES FROMAGE DESSERT LACTE	MERCREDI 30 OCTOBRE VELOUTE DE COURGETTES MERGUEZ ET CHIPOLATAS FRITES FROMAGE FRUIT	JEUDI 31 OCTOBRE QUICHE LORRAINE ESCALOPE DE POULET HARICOTS PLATS FROMAGE FRUIT	

Menus susceptibles de contenir les allergènes suivants : poisson, crustacés, mollusques, moutarde, lupin, anhydride sulfureux, œuf, lait, gluten, fruits à coque, sésame, arachides, soja, céleri

La composition du menu est susceptible d'être modifiée en fonction des approvisionnements. Veuillez consulter le menu actualisé et affiché.

