

MENU OCTOBRE 2018
ECOLE DES MONTS D'AMAINS

	Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	vendredi 5
Entrée	Concombres à la crème	Salade de pâtes	Céleris remoulade	Canapé Thon
Plat et Accompagnement	Jambon Gratin dauphinois	Bœuf bourguignon Carottes	Dos de cabillaud sauce aurore Riz	Poulet Haricots beurre
Fromage et/ou dessert	Fruits au sirop	Gruyère Fruit	Entremet chocolat	Camembert Fruit

	Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	vendredi 12
Entrée	Macédoine/mimosas	Carottes rapées	Taboulé	Salade de tomates
Plat et Accompagnement	Lasagnes salade	Sauté de porc Petits pois	Cordon bleu Haricots verts	Sauté de canard Haricots blancs
Fromage et/ou dessert	Yaourt nature sucré	Vache qui rit Compote de poire allégée	Mimolette Fruit	Panna cotta fruits rouges

	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	vendredi 19
Entrée	Betteraves/maïs	Friand au fromage	Salade verte surimi	Carottes/céleris râpés
Plat et Accompagnement	Hachis de la mer Salade	Boulette de bœuf Printanière de légumes	Rôti de porc froid Frites	Escalope de dinde à la crème Brocolis
Fromage et/ou dessert	Fromage blanc	Fruit	Fromage Pêches au sirop	Eclair café ou chocolat

Viande en provenance de la boucherie Chanu du Merlerault, sauf : jambon, sauté de porc, rôti de porc, charcutier traiteur Jf Roblin de Courtomer.
Poulets, élevage Bérard de la Mesnière. Lasagnes, cordons bleus, sauté de canard, boulettes de bœuf, surgelés Relais d'or ou A2S.