

MENUS D'OCTOBRÉ 2021

Ecole Notre Dame de la Providence - Clermont











la recette du Chef



	-		
1000		_ 11	
	чп		
-0.74		-	
		n.u	
-	200		
			-
		- 22	

Bro produit bio

poisson frais du marché

_
\mathcal{F}
9
-≡
- 60
_
a
S

Lundi 04 Quiche lorraine / salade du chef Sauté de bœuf à la provençale Riz / julienne de légumes Fromage ou Flan vanille

Pommes granny au curry / pâté forestier Poulet tex mex Frites / haricots beurre Fromage ou Fruit

Mardi 05

Courgette râpée / salade de pâtes surimi Quiche aux légumes et fromage

Jeudi 07

Semoule / piperade Fromage ou Roulé confiture du chef

Coleslaw / concombre Cœur de merlu à l'aneth Pommes de terre vapeur / carottes au jus Fromage ou

Fruits

Vendredi 15

Vendredi 08

Semaine 41

Endives aux noix / cervelas vinaigrette Bolognaise Tortis / carottes Fromage ou Fruits

Lundi 11

Crêpe champignon / salade de haricots verts Rôti de porc forestier Riz / brocolis Fromage ou Fromage blanc aux fruits

Mardi 12

Salade mexicaine / betteraves rouges Crépinettes Purée de carottes / potiron Fromage ou Flan pâtissier

Jeudi 14

Crêpe fromage / chou-fleur vinaigrette Poisson frais du marché Pommes rissolées / poélée Fromage ou Fruit

7
7 0
aj.
em
\sim

Carottes râpées aux raisins / panier emmental Steak haché napolitaine Purée / ratatouille Fromage ou Mousse spéculoos

Lundi 18

Salade aux noix / saucisson sec Sauté de veau au romarin Riz / courgettes braisées Fromage ou Fruit

Mardi 19

Betteraves rouges / œuf dur mayo Cordon bleu Coquillettes / jardinière de légumes Fromage ou Tarte aux pommes

Jeudi 21

Tomates basilic / terrine de poisson Brandade de poisson Salade verte / purée

Vendredi 22

Fromage ou Île flottante du chef

