



Agriculture
biologique



Origine
locale



Viande
Française

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 1er octobre	Vendredi 2 octobre
Carottes râpées Pâtes aux fruits de mer Yaourt vanille	Courgettes râpées, vinaigrette de framboise Dahl de lentilles Riz Banane	Pâté Axa végétarien Patates douces rôties Liégeois au chocolat	Friand au fromage Parmentier de potimarron et effiloché de porc Fruit de saison	Rillettes de thon Sauté de bœuf Haricots verts Cake au citron
Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Mercredi 7 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Radis noirs râpés Poulet à la banane Boulgour Flan vanille nappé caramel	Betteraves Moussaka Tarte aux pommes	Pamplemousse Cordon bleu Petits pois Yaourt brassé à la fraise	Concombre à la vinaigrette Saucisse Flageolets Yaourt	Crêpes au jambon Filet de poisson à la moutarde Courgettes Fruit de saison

LA SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 12 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	MERCREDI 14 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16
Bissara (soupe de pois cassés) Omelette Ratatouille Fruit de saison	Carottes râpées Lamelle d'encornet à la tomate Riz à l'encre Cheesecake	Velouté aux champignons Poisson meunière Haricots verts Paris Brest	Salade composée Moules au curry Potatoes Fromage blanc	Le chaudron de citrouille et son toast magique Les pâtes du vampire Le carotte cake des monstres



Les recettes du goût à retrouver sur le site www.monein.fr

Les menus sont élaborés par une diététicienne et le chef de cuisine. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.
Informations complémentaires sur le site www.monein.fr