





# Menus du 25 septembre 1 octobre 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit





## Lundi Tex Mex

Salade mexicaine  
Chili con carne   
Riz créole   
Fromage fondu  
Ananas aux épices douces



## Mardi 26 septembre

Carottes râpées   
Cordon bleu   
Ratatouille  
Purée de pomme de terre  
Fromage  
Flan nappé caramel

## Mercredi 27 septembre

Macédoine de légumes  
Saucisse    
Navets sautés  
Lentilles   
Fromage   
Fruit

## Jeudi 28 septembre



Feuilleté au Comté  
Rôti de porc à l'estragon   
Champignons en persillade  
Boulogour   
Fromage  
Salade de fruits frais

# Bon Appétit

## Vendredi 29 septembre

Betteraves & maïs en vinaigrette  
Filet de colin meunière   
Salade verte  
Potatoes  
Fromage   
Crème dessert chocolat 

## Samedi 30 septembre

Salade de tomates  
Brochette de dinde    
Courgettes persillées  
Riz pilaf  
Fromage  
Compote

## Dimanche 01 octobre

Rillettes  
Tortilla  
Poêlée verte  
Fromage  
Paris - Brest

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - [www.etapeauvergne.fr](http://www.etapeauvergne.fr)

### Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.

Produit local



Viandes d'origine française



Poissons issus de la pêche responsable



Produits issus de l'agriculture biologique











# Menus du 02 au 08 octobre 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit


## Lundi 02 octobre

Feuilleté fromage   
Escalope viennoise   
Petit pois & carottes  
Fromage  
Fruit 






## Mardi 3 octobre

Salpicon de chou-fleur  
Mijoté de bœuf    
Haricots verts  
Pennes   
Fromage  
Fromage blanc & confiture

## Mercredi 4 octobre


Salade composée  
Haché d'agneau  
Tomate rôtie  
Semoule   
Fromage  
Clafoutis bigarreaux

## Jeudi 5 octobre


Salade de quinoa  
Sauté de porc    
Blettes au jus  
Pommes vapeur  
Fromage   
Compote pomme-mûre  

# Bon Appétit



## Vendredi 6 octobre

Roulade de volaille aux olives  
Poisson sauce jardinière   
Salsifis  
Riz créole  
Fromage  
Fruit

## Samedi 7 octobre

Pâté en croûte  
Tortellini à la tomate  
Salade verte  
Fromage   
Fruit

## Dimanche 8 octobre

Endives & croutons en salade  
Rôti de dinde    
Poêlée rustique  
Fromage  
Forêt noire

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - [www.etapeauvergne.fr](http://www.etapeauvergne.fr)

### Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.





# Menus du 09 au 15 octobre 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit




## Lundi 9 octobre

Surimi mayonnaise  
Saucisse    
Lentilles  
Navets sautés  
Fromage   
Fruit 



## Mardi 10 octobre

Carottes râpées   
Poulet basquaise    
Boulgour   
Fromage  
Riz au lait

## Mercredi 11 octobre



Macédoine de légumes  
Pâtes Carbonara   
Salade verte  
Fromage  
Compote pomme/châtaigne  

## Jeudi 12 octobre



Feuilleté « hot-dog »  
Rôti de dinde    
Tomate rôtie  
Riz créole  
Petit - suisse  
Fruit 

**Bon Appétit**

## Vendredi 13 octobre

Pâté en croute  
Filet de hoki   
Printanière de légumes  
Fromage  
Flan nappé caramel 

## Samedi 14 octobre

Terrine de saumon fumé  
Andouillette à la moutarde   
Haricots beurre  
Pommes rösti  
Fromage   
Fruit

## Dimanche 15 octobre

Mortadelle  
Poisson au beurre blanc  
Sur lit d'épinards  
Gnocchis au pesto  
Yaourt nature  
Tarte aux pommes

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - [www.etapeauvergne.fr](http://www.etapeauvergne.fr)

### Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.

