



Menus du 30 septembre 6 octobre 2024

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 30 septembre

Panier maraicher 
Escalope viennoise 
Petits pois & carottes
Fromage
Fruit de saison






Mardi 1 octobre

Salpicon de chou-fleur
Goulash hongrois 
Haricots verts
Coquillettes 
Fromage 
Fromage blanc cranberries-raisin

Mercredi 2 octobre




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

Jeudi 3 octobre



Salade de boulgour
Colombo de porc 
Blettes au jus
Pommes vapeur
Fromage 
Compote pomme-myrtille 

Bon Appétit



Vendredi 4 octobre

Roulade de volaille aux olives 
Dos de colin sauce jardinière 
Salsifis persillé
Riz
Fromage 
Fruit de saison

Samedi 5 octobre

Pâté en croute 
Tortellini à la tomate 
Salade verte
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 6 octobre

Endives & croutons
Rôti de dinde 
Poêlée rustique
Fromage
Foret blanche

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - www.etapeauvergne.fr
Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale




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 SO₂), lupin, mollusques.



Menus du 7 octobre 13 octobre 2024

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit






Lundi 7 octobre

Surimi mayonnaise 
Saucisse au jus 
Navets sautés
Lentilles
Fromage 
Fruit de saison




Mardi 8 octobre

Salade coleslaw 
Poulet 
Garniture basquaise
Boulgour
Fromage
Riz au lait

Mercredi 9 octobre





Macédoine de légumes
Garniture carbonara 
Salade verte 
Spaghetti
Fromage 
Compote pomme-châtaigne 


Jeudi 10 octobre


Feuilleté hot dog 
Tomate farcie 
Riz créole 
Yaourt nature
Fruit de saison

Bon Appétit


Vendredi 11 octobre

Pâté en croute 
Filet de merlu pané 
Printanière de légumes
Fromage 
Flan nappé caramel 

Samedi 12 octobre

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

Dimanche 13 octobre

Mortadelle 
Pavé de saumon au beurre blanc
Epinards à l'ail
Gnocchis
Faisselle
Pompe aux pommes

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - www.etapeauvergne.fr
Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale

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 SO₂), lupin, mollusques.





Semaine du goût « L'AUTOMNE »

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit



Lundi 14 octobre

Rosette 
Rôti de porc marchand de vin 
Poêlée de légumes oubliés
Fromage 
Pomme 





Mardi 15 octobre

Salade de lentilles aux herbes
Mijoté de veau aux marrons  
Trio de carottes
Fromage 
Fromage blanc  aux fruits secs

Mercredi 16 octobre




Chou-fleur-radis / citron-aneth
Bœuf bourguignon  
Salsifis au jus
Frites
Fromage
Gâteau au miel & écorce d'orange

Jeudi 17 octobre


Betteraves & vinaigrette au cidre
Sauté de dinde forestière  
Courgettes en persillade
Fusillis
Petit moulé aux noix
Compote pomme – châtaigne  

Bon Appétit

Vendredi 18 octobre

Salade endive & noix
Blanquette de poisson 
Purée de Pdt & butternut au lait 
Fromage 
Raisin

Samedi 19 octobre

Crêpes au fromage
Paupiette de veau 
Haricots verts
Pommes rôsti
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 20 octobre

Pâté Forestier 
Roast-beef 
Tomate rôtie
Riz créole
Fromage
Chou chantilly

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - www.etapeauvergne.fr
Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale

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 SO₂), lupin, mollusques.