

# Menus du restaurant municipal\*

## Du 1<sup>er</sup> au 31 octobre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 1<sup>er</sup> au 4</b>		Taboulé Steak de fromage Poêlée méridionale Fruit	Salade verte aux croûtons Blanquette de porc Pommes de terre sautées Compote	Salade mexicaine Moussaka Riz Fromage Fruit	Salade de tomates à la feta Poisson aux amandes Flan de potiron Rocher coco
<b>Du 7 au 11</b>	Pizza à la tomate Godiveau Salsifis à la béchamel Fruit	Pomelos au surimi Saumon aux agrumes Noisettes de polenta à la tomate Glace	Concombre à la bulgare Noix de joue de bœuf aux carottes Fromage Tarte au chocolat	Salade d'haricots verts Omelette Pommes de terre au four Fromage Fruit	Chou-fleur et tomates Escalope de dinde au curry Farfalle à la tomate Yaourt
<b>Du 14 au 18</b>	Carottes râpées au maïs Dos de colin au court-bouillon Ebly Fruit	Salade de pâtes Petits pois aux carottes et aux lardons Fromage blanc	Salade verte et pâté croûte Navarin d'agneau Chou-fleur sauce blanche Fruit	Coleslaw Sauté de dinde au paprika Gratin dauphinois Pêche pâtissière	Salade verte mimosa Steak végétarien Gratin de pâtes Poussins au sirop et coulis de chocolat
<b>Du 21 au 25</b>	Betteraves aux pommes Parmentier végétal Fromage Mousse au chocolat	Salade de riz Rôti de veau Gratin de courge Fromage Fruit	Tomates mozzarella Couscous poulet merguez Fromage blanc à la crème de marron	Salade de feuilles de chêne Filet de lieu Poêlée de légumes Fromage Rose des sables	Endives à l'emmental Chou farci Riz Compote
<b>Du 28 au 31</b>	Céleri rémoulade au thon et aux olives Quenelles sauce Nantua Poêlée de légumes Glace	Salade d'haricots verts et de tomates Brandade de poisson Flan vanille caramel	Chou-fleur à la mayonnaise Diot de Savoie Gnocchis Salade de fruits	Salade jurassienne Chili con carne Riz Chou à la crème	

\* Sous réserve de modifications