

MENUS restaurant municipal

MENUS OCTOBRE 2021

École élémentaire et **maternelle** de Nay et Mirepeix - **Centre de loisirs** - Portage de repas en liaison chaude (potage tous les jours en complément)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI 01/10/21 |
|---|---|--|---|---|
| | | | | Salade de betteraves Poisson > 70%MPA Ratatouille et blé Mini pavé Paris Brest |
| LUNDI 04/10/21 | MARDI 05/10/21 | MERCREDI 06/10/21 | JEUDI 07/10/21 | VENDREDI 08/10/2021 repas végétarien |
| Feuilleté hot dog Escalope de dinde Petits pois Comté Fruit frais | Concombres à la fête Poisson meunière Haricots beurres et p.de terre Compote | Salade verte, oeuf,surimi Sauté de porc Riz Liégeois | Salade de tomates Gigot d'agneau Frites Yaourt sucré | Œuf dur vinaigrette Tortellini ricotta et épinards Salade Carré frais Fruit frais |
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| SEMAINE DU GOÛT | | | | |
| 11/10/2021 Maghreb | 12/10/2021 Italie | 13/10/2021 Dom Tom | 14/10/2021 Asie | 15/10/2021 France |
| Salade verte Couscous boulettes Légumes et semoule aux épices Mimolette Gâteau du maghreb | Salade de choux Osso bucco de veau Tagliatelles Panacotta | Samoussa Colombo de poisson Riz créole Chèvre Fruit frais | Soupe chinoise Nems végétarienne Salade de h. verts,soja,carottes cubes Cantal Fruit au sirop | Potage Rôti de porc aux oignons P. de terre campagnarde Petit louis Fruit frais |
| LUNDI 18/10/21 | MARDI 19/10/21 | MERCREDI 20/10/21 | JEUDI 21/10/2021 repas végétarien | VENDREDI 22/10/21 |
| Crêpe au fromage Rôti de dinde Purée de courgettes Chèvre Fruit frais | Carottes et céleri râpé mayo Paupiette de veau au jus Pommes vapeur Emmental Mousse au chocolat | Concombres Steak de bœuf Chou fleur béchamel Flan vanille | Potage de potiron Tomate farcie végétale Lentilles, boulgour Mimolette Fruit frais | Avocat Poisson pan et citron Purée de carottes Petit suisse |
| LUNDI 25/10/21 | MARDI 26/10/21 | MERCREDI 27/10/2021 repas végétarien | JEUDI 28/10/21 | VENDREDI 29/10/21 |
| Potage de légumes mixés Cordon bleu Frites Yaourt aromatisé | salade d'endives, pommes dés emmental Sauté de porc Printanière de légumes Tarte aux fruits | Quiche aux légumes Omelette Piperade Chanteneige Fruit frais | Salami Rôti de veau Brocolis, panais,courges butternet Flan caramel | Salade de tomates Poisson meunière Pâtes au beurre Gouda Fruit frais |

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

produits locaux



agriculture biologique



menu végétarien

Menus validés 17/08/2021 par :

Sabine INDURAIN
Diététicienne

Bruno FRECHOU
Responsable du foyer restaurant

Les repas sont à consommer immédiatement après réception