



Agglomération du Pays de l'Or

RAD - Menu OCTOBRE 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	SAMEDI	DIMANCHE
<p>Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.</p>	<p>Tous nos menus sont garantis sans OGM par nos fournisseurs conformément à la</p>	<p>Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative</p>	<p>1 octobre 2020</p> <p>Salade de courgettes au citron vert </p> <p>Petits farcis de légumes</p> <p>Riz Basmati </p> <p>Fromage</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>2 octobre 2020</p> <p>Salade de perles emmental</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage </p> <p>Comopote</p>	<p>3 octobre 2020</p> <p>Salade de pois chiche vinaigrette</p> <p>Dos de merlu Meunière </p> <p>Poêlée légumes du marché</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>4 octobre 2020</p> <p>Avocats vinaigrette </p> <p>Escalope de veau à la crème</p> <p>Lentilles à l'échalotte</p> <p>Fromage</p> <p>Compote </p>
<p>5 octobre 2020</p> <p>Salade tomates basilic</p> <p>Boeuf bourguignon </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>6 octobre 2020</p> <p>Taboulé </p> <p>Cabillaud à la crème de poivron</p> <p>Carottes braisées </p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>7 octobre 2020</p> <p>Salade verte </p> <p>Couscous de veau </p> <p>Semoule de blé </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>8 octobre 2020</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté d'agneau au curry</p> <p>Courgettes sautées </p> <p>Faisselle</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>9 octobre 2020</p> <p>Salade coleslaw </p> <p>Dos de colin sauce Nantua</p> <p>Riz aux petits légumes </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>10 octobre 2020</p> <p>Galabar</p> <p>Langue de bœuf sce piquante</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>11 octobre 2020</p> <p>Salade Capri</p> <p>Parfait de porc sauce brune</p> <p>Cougettes sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie</p>
<p>12 octobre 2020</p> <p>Radis beurre </p> <p>Poulet roti </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>13 octobre 2020</p> <p>Betteraves rapées vinaigrette</p> <p>Œuf dur à la tomate </p> <p>Coquillettes et Emmental rapé </p> <p>Petits suisses naturels</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>14 octobre 2020</p> <p>Gaspacho </p> <p>Paëlla de poisson</p> <p>Crème à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>15 octobre 2020</p> <p>Salade de pommes de terre au gouda</p> <p>Cari de porc</p> <p>Lentilles au jus </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote</p>	<p>16 octobre 2020</p> <p>Salade de lentilles à la féta</p> <p>Blanc de poulet au poivre vert</p> <p>Ratatouille </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>17 octobre 2020</p> <p>Terrine de campagne</p> <p>Paupiette de veau aux olives</p> <p>Gratin de blettes</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Compote</p>	<p>18 octobre 2020</p> <p>Pomelo</p> <p>Escalope de dinde au curry</p> <p>Tortis</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie</p>
<p>19 octobre 2020</p> <p>Salade d'endives </p> <p>Roti de bœuf aux champignons</p> <p>Blé pilaf </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>20 octobre 2020</p> <p>Salade orientale </p> <p>Daube de taureau au balsamique </p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Fromage </p> <p>Compote</p>	<p>21 octobre 2020</p> <p>Salade verte </p> <p>Roti de dinde sauce poulette</p> <p>Coquillettes </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>22 octobre 2020</p> <p>Salade de blé au surimi rapé</p> <p>Sauté de veau aux olives </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>23 octobre 2020</p> <p>Carottes rapées vinaigrette </p> <p>Tomate farcie</p> <p>Riz créole </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>24 octobre 2020</p> <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Dos de cabillaud meunière </p> <p>Boullgour</p> <p>Faisselle </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>25 octobre 2020</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Andouillette à la moutarde</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Liégeois au café</p>
<p>26 octobre 2020</p> <p>Salade de pâtes au gouda </p> <p>Rôti de porc</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>27 octobre 2020</p> <p>Salade de chou rouge</p> <p>Filet de merlu sauce citron </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>28 octobre 2020</p> <p>Salade Pépinettes</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tomate</p> <p>Carottes vichy </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>29 octobre 2020</p> <p>Salade verte </p> <p>Emincés de dinde à l'orange</p> <p>Riz aux petits légumes </p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>30 octobre 2020</p> <p>Mortadelle</p> <p>Omelette </p> <p>Gratin d'aubergine</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>31 octobre 2020</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Tajine d'agneau</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>1 novembre 2020</p> <p>Radis beurre</p> <p>Tripes à la mode de Caen</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Faisselle</p> <p>Riz au lait</p>

Produit issu de l'agriculture biologique

Volaille Label Rouge

Viande Bovine Française (V)

Pêche durable

25/09/2020

La liste des allergènes est consultable sur le site : www.paysdelor.fr

UPCI T. LUCE - MAUGUIO : FR 34-154.002 CE

C.C. LA GDE MOTTE : FR 34-344.001 CE

C.C. PALAVAS : FR 34-192.007 CE

Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DERoyer, diététicienne diplômée