





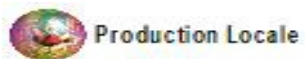
# menus des mercredis du mois d'octobre 2019

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : [www.syndicatrestauration37.fr](http://www.syndicatrestauration37.fr)



Plats	Famille d'aliments	mercredi 2	mercredi 9	mercredi 16		
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Avocat vinaigrette	Radis beurre			
	Féculents, produits céréaliers			Crêpes emmental		
	Viandes, Poissons et œufs					
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Escalope de dinde forestière	Portion de lieu sauce Éloïse	Cuisse de poulet rôtie 		
Accompagnements	Légumes et fruits	Haricots verts persillés	Fondue de poireaux	Petits pois carottes		
	Féculents, produits céréaliers					
Produits laitiers	Produits laitiers	Bûche de lait	Mimolette	Carré de l'Est		
Desserts et/ou	Produits laitiers					
	Légumes et fruits			Raisin		
Desserts lactés	Féculents, produits céréaliers	Tarte au chocolat	Éclair chocolat			



Menu à thème



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

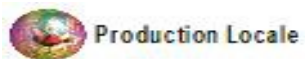
## menus des vacances du lundi 21 au vendredi 25 octobre 2019

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : [www.syndicatrestauration37.fr](http://www.syndicatrestauration37.fr)



Plats	Famille d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Carottes râpées			Salade de céleri branche	Betteraves vinaigrette
	Féculeux, produits céréaliers			Salade du meunier		
	Viandes, Poissons et œufs		œufs durs mayonnaise			
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Brochette Orientale	Filet de colin à l'oseille	Émincé de bœuf Stroganof	Rôti de dinde au jus	Hachis Parmentier
Accompagnements	Légumes et fruits	Légumes couscous		Courgettes persillées	Jardinière de légumes	
	Féculeux, produits céréaliers		Pommes de terre vapeur			
Produits laitiers	Produits laitiers	Emmental	Yaourt nature sucré	Camembert	Edam	Vache qui rit
Desserts et/ou	Produits laitiers	Mousse chocolat				
	Légumes et fruits		Poire	Kiwi		Raisin noir
Desserts lactés	Féculeux, produits céréaliers				Tarte aux pommes	



Menu à thème



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

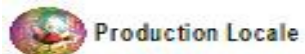
## menus des vacances du lundi 28 octobre au vendredi 01 novembre 2019

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)



Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : [www.syndicatrestauration37.fr](http://www.syndicatrestauration37.fr)

Plats	Famille d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Macédoine de légumes	Salade Coleslaw	Concombre Bulgare		
	Féculents, produits céréaliers				Taboulé	
	Viandes, Poissons et œufs					
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Croque Monsieur	Poisson pané	Rôti de porc au curry	Escalope de dinde à la crème	FÉRIÉ
Accompagnements	Légumes et fruits	Salade verte			Épinards béchamel	TOUSSAINT
	Féculents, produits céréaliers		Purée de pdt	Coquillettes au beurre		
Produits laitiers	Produits laitiers	Petit moulé nature	Mimolette	Gouda	Brie	
Desserts et/ou	Produits laitiers				Flan nappé caramel	
	Légumes et fruits	Pomme		Compote pommes bananes		
Desserts lactés	Féculents, produits céréaliers		Éclair chocolat			



Menu à thème

⚠ Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées