

menus du mois octobre 2021

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



Plats	Famille d'aliments	mercredi 6	mercredi 13	mercredi 20		
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Salade de mâches, emmental et raisins	Céleri rémoulade	Salade verte et emmental		
	Féculents, produits céréaliers					
	Viandes, Poissons et œufs					
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Tomates farcies	Rôti de dinde aux champignons	Sauté de bœuf Stroganof		
Accompagnements	Légumes et fruits					
	Féculents, produits céréaliers	Riz créole	Semoule royale	Pommes noisettes		
Produits laitiers	Produits laitiers	Saint Paulin	Saint nectaire	Fromage blanc		
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers		Glace			
	Légumes et fruits	Tarte aux pommes		Pommes		
	Féculents, produits céréaliers					

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



Production locale



Plat biologique



Produit de saison

Pêche durable



Circuit Court



Plat végétarien



Fait maison



Menu à thème



Égalim

Plats	Famille d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Macédoine de légumes		Radis beurre	Carottes râpées	
	Féculeux, produits céréaliers					Salade Strasbourgeoise
	Viandes, Poissons et œufs		Saucisson sec			
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Escalope de dinde à la crème	Filet de lieu sauce citron	Rôti de porc forestier	Hachis Parmentier	Saucisse chipolatas
Accompagnements	Légumes et fruits		Épinards béchamel	Pommes campagnardes	Salade verte	Petits pois
	Féculeux, produits céréaliers	Riz créole				
Produits laitiers	Produits laitiers	Petit moulé nature	Mimolette	Yaourt nature sucré	Brie	Bûche de lait
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers					
	Légumes et fruits	Poire	Prune		Compote pommes bananes	Clémentine
	Féculeux, produits céréaliers			Tarte poire chocolat		

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



Production locale



Plat biologique



Produit de saison

Pêche durable



Circuit Court



Plat végétarien



Fait maison



Menu à thème



Égalim