


# Menus Eyguieres 2020 / 4 Composantes

Du 5 au 9 octobre 2020







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix			Chou rouge rémoulade		
Plat protidique	Chili sin carne (Haché végétal) 	Sauté de dinde sauce végétale à la provençale	Endive sauce yaourt ciboulette Boeuf sauce barbecue	Poulet Roti	Potimenter de poisson (purée de potiron) 
Sa garniture	Riz Piperade de poivrons	Semoule Ratatouille	Pommes de terre quartier persillées	<b>Coquillettes sauce betterave</b>  Courgettes sautées	Purée pomme de terre, et Potiron
Produits laitiers au choix	Gouda Edam	Mimolette Emmental	Carottes Coulommiers Bleu de Brest	Fromage frais de campagne Petit fromage frais nature	Vache qui rit Edam
Desserts au choix	Fruits de saison	Eclair au chocolat Eclair vanille		Fruits de saison	Fruits de saison



# Menus Eyguieres 2020 / 4 Composantes

Du 12 au 16 octobre 2020 : **La fête des pommes !**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<b>Betteraves aux pommes</b> Vinaigrette moutarde	Salade verte Vinaigrette au vinaigre de cidre	<b>Panais rémoulade aux pommes</b>		
	Salade de chou chinois vinaigrette	Carottes et Pommes râpées	Courgettes râpées vinaigrette pomme		
Plat protidique	Bifteck haché charolais au jus, <b>ketchup</b>	<b>Canard'mentier aux 2</b>	<b>Fondant au fromage de brebis</b>	Sauté de bœuf à la hongroise	Rôti de porc au curry
	<b>pomme</b> 	<b>pommes</b> 			
Sa garniture	Pâtes Serpentine		Boulgour	Pommes de terre	<b>Confit de chou rouge</b>
	Aubergine au Four		Duo de Haricots (beurre et vert)	Meli mélo Carottes orange et jaune Brie	<b>aux pommes, riz</b> 
Produits laitiers au choix	Cantal AOP	Tomme blanche		Camembert	Yaourt aromatisé
	Tomme noir	Samos			Yaourt nature
Desserts au choix			<b>Pomme au four</b>  gelée de coing	<b>5/4 aux pommes</b> 	Fruits de saison

