

Peynier - Menu du mois d'octobre 2010

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 4 AU 8	Melon jaune Steak haché au jus Carottes gratinées Brownie au chocolat Crème anglaise	Salade de betteraves Blanquette de veau Blé Fromage à pâte dure Fruit		Quiche aux 4 fromages Cuisse de poulet Potiron à la crème Yaourt nature Fruit	Salade verte olives Parmentier de morue Fromage fondu Compote de fruits
SEMAINE DU 11 AU 15	Potage de légumes Gnocchis à la bolognaise Fromage blanc au coulis de fruits	Salade de lentilles Escalope de dinde à la basquaise Haricots beurres sautés Fromage à pâte molle Fruit		Maïs et thon Gigot d'agneau Poêlée de légumes Fruit Marron suisse	Tomates et cœurs de palmier Marmite de la mer Riz & gruyère Compote
SEMAINE DU GOUT	LE NORD Salade d'endives aux croûtons Moules Frites Fromage Gaufre au chocolat	L'AUVERGNE Salade auvergnate à la fourme et aux noix Potée au chou Pomme au four		LE GERS Salade verte et mousse de canard Cuisse de pintade rôtie à l'ail Haricots blancs à la graisse d'oie Yaourt nature Fruit de saison	LE SUD Tarte provençale au chèvre Alouettes de bœuf sauce aux champignons Tian de légumes Spéculos Crème anglaise
VACANCES	Carottes râpées Cordon bleu Panais en persillade Yaourt aromatisé Fruits au sirop	Champignons sauce bulgare Côte de porc au jus Lentilles et ses petits oignons Fromage fondu Crème dessert à la vanille		Salade de choux rouge Rosbif au jus Gratin dauphinois Pettis suisses au chocolat Fruit	Potage de vermicelles Thon à l'escabèche Galettes de légumes Fruit Flan au caramel

*Les cuisiniers se réservent le droit de modifier les menus en fonction des approvisionnements
Les menus sont validés par Annie-Laure BONILLO, Diététicienne Nutritionniste diplômée d'état*

ANNE-LAURE BONILLO
Diététicienne D.E.
Centre **SILHOUETTE**
1 bis, impasse Elodia
13103 ST ETIENNE DU GRES
06 13 38 12 19
SIRET : 517 843 751 00010