

MAIRIE D'AUREIL MENUS MOIS DE OCTOBRE 2017

LEGENDE : **B** (bio), **F** (produit frais), **L** (produit limousin), **M** (fait maison)

SEMAINE 40

| LUNDI 2 | MARDI 3 | MERCREDI 4 | JEUDI 5 | VENDREDI 6 |
|--|---|-------------------------|--------------------------------------|---|
| SAUCISSON A L'AIL+BEURRE | SALADE TOMATES F MOZZARELLA VINAIGRETTE | CELERI RAVE ET MAIS | SARDINES AU BEURRE B | CAROTTES RAPEES F VINAIGRETTE |
| EMINCE VEAU POELE F | FUSILLI B BOLOGNAISE M | ROTI DINDE AU JUS | STEAK HACHE GRILLE L | COLIN GRILLE |
| EPINARDS BRANCHES BECHAMEL B | | PDT BOULANGERE F | PETITS POIS B | RIZ A LA TOMATE |
| BUCHE PILAT | ST NECTAIRE | COULOMMIER | | YAOURT AROMATISE B |
| KIWI | PARIS BREST | RAISIN NOIR | FLAN VANILLE SAUCE CAMEL M | |

SEMAINE 41 : SEMAINE DU GOÛT

| LUNDI 9 Menu aux herbes | MARDI 10 Menu sucré-salé | MERCREDI 11 Menu végétarien | JEUDI 12 Menu aux épices | VENDREDI 13 Légumes d'autrefois |
|---|--|---|---|------------------------------------|
| RILLETES SAUMON CIBOULETTE | SALADE D'AGRUMES AU CHEVRE F | CHOU ROUGE F NOIX | CAROTTES RAPEES F POMME ET RAISIN | VELOUTE TOPINAMBOUR M |
| ESCALOPE POULET CREME DE MENTHE M | ROTI PORC F AUX MIRABELLES | RISOTTO POIREAUX F CHATAIGNES | COLIN SAUCE CURRY | SAUTE DE VEAU AUX OLIVES F |
| HARICOTS VERTS PERSILLES | PDT VAPEUR B-M | | SEMOULE PARFUMEE AU BEURRE B | GRATIN DE PANAIS F |
| TARTARE FINES HERBES | CANTAL A LA CONFITURE | YAOURT SUCRE B | TOAST ST MORET ET PAPRIKA | EDAM B |
| SALADE KIWI CITRON ET BASILIC M | CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES M | TARTE AU CITRON | POIRE CHOCOLAT AMANDES EFFILEES M | COMPOTE POMME COING |

