



ESAT VEAUGUES

PRIMAIRE - Menu du 28 septembre au 2 octobre

Déjeuner

	LUNDI 28/09	MARDI 29/09	MERCREDI 30/09	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10
Entrée	Salami -cornichons	Salade de chou rouge	Carottes rapées de vesdun 	Betterave vinaigrette	Crepe fromage
Plat	Axoa boeuf maison 	Emince de dinde à la créole 	Croq fromage 	Hache veau a la creme 	Dos de colin d'alaska sauce meunière
Garniture	Pommes de terre vapeur 	Poelee de legumes grilles	Coquille au beurre	Haricot beurre	Julienne de legume
Fromage	Yaourt sucre	Babybel	Fromage fondu	Saint nectaire 	Gouda
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Tarte aux pommes	Salade de fruits

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



ESAT VEAUGUES

PRIMAIRE - Menu du 5 octobre au 9 octobre

Déjeuner

	LUNDI 05/10	MARDI 06/10	MERCREDI 07/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
Entrée	Salade de carottes - tomates - mais	Pate campagne - cornichons 	Œufs durs mayonnaise	Salade pommes de terre -comte - noix	Salade de choux rouge et blanc
Plat	Saucisse de toulouse grillée 	Blanquette de dinde 	Cordon bleu	Bourguignon de bœuf	Dos de merlu aux herbes 
Garniture	Lentilles vertes	Carottes persillées	Penne au beurre	Riz pilaf safrane	Gratin dauphinois
Fromage	Rondele aux noix	Yaourt sucre	Vache qui rit	Fourme ambert 	St moret 
Dessert	Liegeois chocolat 	Fruit de saison	Salade de fruits	Tarte au citron	Yaourt aux fruits

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



ESAT VEAUGUES

PRIMAIRE - Menu du 12 octobre au 16 octobre

Déjeuner

	LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
Entrée	Rosette et cornichons	Terrine de saumon jardinier	Feuillete fromage	Macedoine remoulade	Salade de chou blanc lardons emmental
Plat	Rôti de bœuf sauce échalote	Risotto aux legumes d'automne	Escalope de dinde a la creme	Cervelas obernois	Dos de colin sauce crevettes
Garniture	Duo de haricots verts et beurres		Penne rigate au beurre	Brocoli beurre	Riz creole
Fromage	Emmental	Fromage a tartiner	Cantal	Mimolette	Yaourt aromatisé
Dessert	Flan nappe de caramel	Fruit de saison	Fromage frais aux fruits	Salade de fruits au sirop	Beignet aux pommes

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



ESAT VEAUGUES

PRIMAIRE - Menu du 19 octobre au 23 octobre

Déjeuner

	LUNDI 19/10	MARDI 20/10	MERCREDI 21/10	JEUDI 22/10	VENDREDI 23/10
Entrée	Salade cambodgienne	Carottes rapées aux olives	Terrine aux trois poissons	Macedoine de legumes vinaigrette	Saucisson a l'ail fume
Plat	Hachis parmentier 	Colombo de boeuf	Paupiette veau sauce forestiere	Cote de porc grillée 	Dos de merlu sauce au beurre blanc 
Garniture	Feculent du jour	Melange aux 3 cereales	Puree de potiron	Pommes de terre vapeur 	Brocoli
Fromage	Brie	Fromage a tartiner 	Cantal 	Fromage blanc sucre	Camembert
Dessert	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait 	Flan patissier	Fruit de saison	Creme dessert caramel 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Viande bovine française



France



Fait maison



Recette BIO



Appellation d'origine protégée



Agri éthique



FRANCOURNE



ESAT VEAUGUES

PRIMAIRE - Menu du 26 octobre au 30 octobre

Déjeuner

	LUNDI 26/10	MARDI 27/10	MERCREDI 28/10	JEUDI 29/10	VENDREDI 30/10
Entrée	Betteraves et mais vinaigrette 	Salade de petits pois et pois chiche	Champignons frais au fromage blanc	Feuillete dubarry	Radis beurre
Plat	Boules de boeuf a la provençale	Joue de porc confite	Saucisse de strasbourg	Jambon grille sauce madere	Pane de colin d'alaska 
Garniture	Riz creole	Puree pommes de terre maison 	Julienne de legume	Poelee de legumes au beurre	Coquillettes au beurre
Fromage	Fromage a tartiner	Yaourt sucre	Fromage a tartiner 	Fourme ambert 	Tomme grise
Dessert	Fromage frais aux fruits	Fruit de saison	Liegeois chocolat a 	Salade de fruits	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Produit MSC



Recette BIO



Appellation d'origine protégée



Agri éthique



TRANSFORMES



ESAT VEAUGUES

PRIMAIRE - Menu du 2 novembre au 6 novembre

Déjeuner

	LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI 04/11	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
Entrée	Salade de riz coeur de palmier et poivron	Terrine de legumes sauce cocktail	Coquille surimi tomate	Betterave vinaigrette	Salade de choux rouge et blanc
Plat	Saute de dinde a la provençale 	Steak hache sauce barbecue	Aiguillette poulet a la creme 	Escalope porc sauce charcutiere 	Dos de merlu sauce au beurre blanc 
Garniture	Carottes persillées	Pommes dauphine	Gratin de chou fleur	Haricots blancs	Pommes de terre vapeur 
Fromage	Camembert	Fromage a tartiner	Emmental	Fromage blanc sucre	Cantal 
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Compote	Tarte normande	Crème au chocolat

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

