

Mois d'Octobre 2020





















Goûter Communauté de Communes du Pays de Lunel



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 5/10 au 9/10			Cantal Compote Pomme Ananas Pain Sirop		
du 12/10 au 16/10			Petit Filou Sucré Chocolat Pain Jus de Fruit		
du 19/10 au 23/10	Yaourt Nature Sucré Compote Pomme Ananas Palmier Sirop	Petit Filou Sucré Chocolat Pain Jus de Fruit	Petit Moulé Ail & Fines Hebres Compote Pomme Pêche Pain Sirop	Fromage Frais aux Fruits Fruit Boudoir Sirop	Fromage Blanc Nature Sucré Compote Pomme Fraise Gâteau Basque Sirop
du 26/10 au 30/10	Yaourt Nature Sucré Compote Pomme Banane Grillé Normand Cacao Sirop	Camembert Compote Pomme Fraise Pain Sirop	Fromage Blanc Nature Sucré Chocolat Pain Jus du Fruit	Yaourt Aromatisé Compote Pomme Pêche Tarte aux Pommes Sirop	Petit Filou Sucré Fruit Madeleine Longue Sirop



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 5/10 au 9/10			Roulé au Fromage Merguez Douce  Petit Pois à la Paysanne Mélange 4 Céréales  Yaourt Aromatisé Fruit 		
du 12/10 au 16/10			Tartine de la Mer Tomatée   Boulette de Bœuf au Curry  Tian de Légumes Polenta Tomme Blanche Fruit 		
du 19/10 au 23/10	Friand au Fromage Omelette Gratin de Pomme de Terre Julienne de Légumes Saint Nectaire AOC Fruit	Laitue Iceberg Rôti de Veau Flageolets Ail & Persil Tomate au Four Brie Pointe Flan Nappé Caramel	MENU BIO  Potage de Légumes Viande Bolognaise  Spaghetti & Fromage Râpé Yaourt Nature Sucré Fruit	MENU BUFFET Mousse de Canard* Chicken Wings & Ketchup Carottes Râpées Taboulé Emmental Eclair au Chocolat <small>*Pâté Pur Volaille</small>	Salade de Coquillettes au Surimi Calamar à la Romaine Brocolis Saveur Soleil Riz Safrané Tomme Grise Fruit
du 26/10 au 30/10	Radis & Beurre Boulette d'Agneau Sce Orientale Semoule Fromage Fondu Flan au Chocolat	Roulade de Volaille Cube de Colin Pané & Citron Haricots Verts à l'Ail Lentilles Yaourt Velouté Fruix Fruit	MENU BIO  Salade de Tomate Sauté de Bœuf Bourguignon  Riz Pilaf Chou Fleur Persillé Carré de l'Est Compote Pomme Banane	Salade Pee Wee Rôti de Porc* au Jus  Epinard Béchamel Boulgour Fromage Frais Sucré Fruit <small>*Escalope de Dinde</small>	HALLOWEEN Concombre Vinaigrette Poulet aux Champignons  Purée de Potiron et P. de Terre Saint Paulin Cake Pépites de Chocolat
	 Nouveauté	 Origine France	 Plat végétarien	 Local	 Agriculture Biologique

Avec l'astérisque sont nommés les plats
de substitution pour les menus sans porc