

Menus Octobre 2024

Repas des Aînés de BRIE



Lundi 30	Mardi 1ier	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Sardines au citron	Salade de tomates au basilic	Salade verte aux 3 fromages	Salade de chou	Salade verte
Poulet	Joue de porc confite	Escalope de dinde à l'orange	Poisson	Lasagnes aux épinards
Pommes de terre	Haricots verts	Riz	Sauce hollandaise	Liégeois au chocolat
Fruit	Tomme de chèvre	Poire au chocolat	Quinoa	
	Confiture		Fromage blanc sur lit de fruits	
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Tomates Mozzarella	Salade crétoise	Betteraves aux pommes	Pêches au thon	Salade verte
Saumon ciboulette	Pates carbonara	Nuggets végétales	Paupiettes de veau	Rôti de bœuf
Poêlée de carottes	Yaourt à la grecque	Haricots verts	Petits pois carottes	Pommes noisettes
Orange	Pépites de chocolat	Brie	Tarte aux pommes	Crème vanille
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Chou fleur en salade	Salade au noix	Carottes râpées	Salade verte	Salade niçoise
Paëlla au poisson	Galette au jambon	Cassoulet	Quiche Lorraine	Choucroute
Crêpe nature	Fromage	Yaourt	Fromage	Pomme de terre
	Fruit		Salade de fruits	Banane

Sous réserve de disponibilité, certains produits pourront être remplacés par des produits équivalents au plan nutritionnel

LÉGENDE
 Fruits et Légumes crus
 Fruits et Légumes cuits
 Viande, Œuf, Poisson
 Féculents
 Produits laitiers
 Produits sucrés



Produits durables et de qualité au sens de la loi Egalim

AB : Produit issu de l'agriculture biologique
BBC : Produit selon engagement Bleu Blanc Coeur
AOP : Appellation d'Origine Protégée ou contrôlée
IGP : Indication Géographique Protégée
MSC : Produit de la pêche durable

* : Produit locaux Italique: Produit de saison