

Mois d'Octobre 2019

VILLE DE LUNEL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

du 30/9
au 4/10
Céleri Rémoulade
Emincé de Dinde Basquaise
Blé 
Saint Paulin
Mousse au Chocolat

Maïs Vinaigrette
Rôti de Veau et Jus 
Epinard Béchamel 
Gouda 
Fruit 

Lentille Vinaigrette 
Poisson Gratiné au Fromage
Purée de Potiron
Tomme Blanche
Fruit 

Cœur de Scarole
Spaghettis 
à la Bolognaise & Râpé 
Ananas au Sirop
& Sauce Chocolat
Biscuit

Crêpe au Fromage
Beaufilet de Colin & Citron
Chou Fleur Saveur Antillaise 
Yaourt Aromatisé
Fruit 

TOUS FOUS DU GOUT! LES 5 SAVEURS

du 7/10
au 11/10
Euf Dur Sauce Cocktail
Tortellini Tricolore Ricotta Spinaci**
Sauce Tomate
Cotentin
Fruit 

Laitue Iceberg
Merguez Douce
Haricots Verts à l'Ail 
Saint Nectaire
Moelleux Chocolat Noisette

Salade de Tomates 
Emincé de Veau Indienne 
Boulgour
Carré de l'Est
Flan Nappé Caramel

Cake Maison Saumon Epinard
Escalope de Porc * au Jus 
Carottes & Navet Moutarde à l'Ancienne
Yaourt Nature Sucré 
Fruit 

Concombre Sauce Ananas
Pavé de Merlu Sauce Homardine
Riz Pilaf 
Fromage Blanc
Sauce Caramel Oreo

**Plats ne contenant ni viande ni poisson

*Escalope de Dinde au Jus

du 14/10
au 18/10
Taboulé
Cordon Bleu
Courgettes Saveur Jardin 
Fromage Blanc Nature Sucré
Fruit 

 Radis & Beurre
Pavé de Colin aux Herbes
Purée
Camembert 
Liégeois au Chocolat

Salade du Chef 
Paupiette de Veau Sauce Crème
Petits Pois Paysanne
Petit Moulé
Chou Vanille

 Carottes Râpées
Sauté de Bœuf Marengo 
Macaronis 
Mimolette
Compote Pomme Banane
& Biscuit

Roulé au Fromage
Omelette
Haricots Beurre Ail & Persil 
Fromage Frais aux Fruits
Fruit 

VACANCES

du 21/10
au 25/10
 Betterave Vinaigrette 
 Rôti de Bœuf Forestière 
Lentilles
Brie Pointe
Fruit 

Acras de Morue
Burger de Veau au Jus
Carottes Braisées 
Yaourt Aromatisé
Fruit 

Concombre Vinaigrette
Rougail de Saucisse* 
Riz à Camargue Créole 
Tomme Grise
Compote Pomme Poire 
& Biscuit

Tomate Mozzarella
Chicken Wings & Mayonnaise
Pommes Campagnarde
Emmental 
Donuts

 Salade Pee Wee
Pavé de Colin Napolitain
Epinard Béchamel 
Fromage Frais Sucré
Fruit 

*Saucisse de Volaille Sauce Rougail

du 28/10
au 1/11
Laitue Iceberg
Rôti de Dinde au Curry 
Mélange de Céréales 
Cantal
Flan Vanille

Taboulé
Beignet de Poisson & Citron
Poêlée de Légumes 
Tomme 
Fruit 

Céleri Mayonnaise au Paprika
Penne
à la Romagnola 
Yaourt Nature Sucré
Fruit 

HALLOWEEN: Seul les plus téméraires viendront goûter



CAROTTES RÂPÉES  **SCE À LA BAVE DE CRAPAUD**
POULET AUX CHAMPIGNONS VÉNÉNEUX ULTRA MORTELS
PURÉE D'ENTRAILLES DE CITROUILLE
LE RÉGAL DES RATS
DÉLICE DU PETIT FANTÔME



	<i>lundi 30/09/2019</i>	<i>mardi 01/10/2019</i>	<i>mercredi 02/10/2019</i>	<i>jeudi 03/10/2019</i>	<i>vendredi 04/10/2019</i>
Entrées	Céleri Rémoulade Mélange Fraicheur	Maïs Vinaigrette Pomme de Terre au Thon	Lentille Vinaigrette  Boullgur à la Tomate 	Cœur de Scarole Courgette Râpée Vinaigrette	Crêpe au Fromage Croisillon aux Champignons
Plat du jour	Emincé de Dinde Basquaise Blé 	Rôti de Veau et Jus  Epinard Béchamel 	Poisson Gratiné au Fromage Purée de Potiron	Spaghettis  à la Bolognaise  & Fromage Râpé	Beaufilet de Colin & Citron Chou Fleur Saveur Antillaise
Fromages	Saint Paulin Coupelle Chèvre	Gouda Emmental 	Tomme Blanche Pont l'Evêque	Ananas au Sirop Sauce Chocolat	Yaourt Aromatisé Fromage Blanc Sucré
Desserts	Mousse au Chocolat Flan à la Vanille	Assortiment de Fruits 	Assortiment de Fruits 	& Biscuit	 Assortiment de Fruits 

	<i>lundi 07/10/2019</i>	<i>mardi 08/10/2019</i>	<i>mercredi 09/10/2019</i>	<i>jeudi 10/10/2019</i>	<i>vendredi 11/10/2019</i>
Entrées	Œuf Dur Sauce Cocktail	 Laitue Iceberg	 Salade de Tomates 	 Cake Maison Saumon Epinard	Concombre Sauce Ananas
Plat du jour	Tortellini Tricolore Ricotta Spinaci** Sauce Tomate	Merguez Douce Haricots Verts à l'Ail 	Emincé de Veau Indienne  Boullgur	Escalope de Porc * au Jus Carottes & Navet  Moutarde à l'Ancienne	 Pavé de Merlu Sce Homardine Riz Pilaf 
Fromages	Cotentin	Saint Nectaire	Carré de l'Est	Yaourt Nature Sucré 	Fromage Blanc
Desserts	 Fruit 	Moelleux Chocolat Noisette	Flan Nappé Caramel	Fruit 	Sauce Caramel Oreo

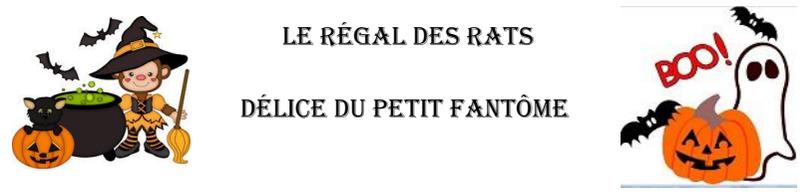
**Plats ne contenant ni viande ni poisson

*Escalope de Dinde au Jus

	lundi 14/10/2019	mardi 15/10/2019	mercredi 16/10/2019	jeudi 17/10/2019	vendredi 18/10/2019
Entrées	Taboulé Pois Chiche Vinaigrette	Radis & Beurre Mélange Catalan	Salade du Chef Tomate Vinaigrette 	Carottes Râpées Salade Farandole Vgte Terroir	Roulé au Fromage Quiche Lorraine*
Plat du jour	Cordon Bleu Courgettes Saveur Jardin 	Pavé de Colin aux Herbes Purée	Paupiette de Veau Sce Crème Petits Pois Paysanne	 Sauté de Bœuf Marengo  Macaronis 	Omelette Haricots Beurre Ail & Persil 
Fromages	Fromage Blanc Nature Sucré Yaourt Aromatisé	Camembert Saint Paulin 	Petit Moulé Montboissier	Mimolette Bûchette mi Chèvre	Fromage Frais aux Fruits Faisselle Nature & Sucre
Desserts	 Assortiment de Fruits 	Liégeois au Chocolat Crème Dessert Caramel	Chou Vanille Tarte Grillé aux Pommes	Compote Pomme Banane Compote Pomme Pruneaux & Biscuit	 Assortiment de Fruits 

	lundi 21/10/2019	mardi 22/10/2019	mercredi 23/10/2019	jeudi 24/10/2019	vendredi 25/10/2019
Entrées	Betterave Vinaigrette Macédoine Mayonnaise 	Acras de Morue Tarte Chèvre Tomate Basilic	Concombre Vinaigrette Salade Coleslaw	Tomate Mozzarella Mélange Provençal	Salade Pee Wee Salade PDT Strasbourgeoise*
Plat du jour	 Rôti de Bœuf Forestière  Lentilles	Burger de Veau au Jus Carottes Braisées 	Rougail de Saucisse*  Riz de Camargue Créole 	Chicken Wings & Mayonnaise Pommes Campagnarde	Pavé de Colin Napolitain Epinaud Béchamel 
Fromages	Brie Pointe	Yaourt Aromatisé	Tomme Grise	Emmental 	Fromage Frais Sucré
Desserts	Fruit 	 Fruit 	Compote Pomme Poire  & Biscuit	Donuts	Fruit 

*Saucisse de Volaille Sauce Rougail

	<i>lundi 28/10/2019</i>	<i>mardi 29/10/2019</i>	<i>mercredi 30/10/2019</i>	<i>jeudi 31/10/2019</i>
Entrées	Laitue Iceberg Radis & Maïs Vinaigrette	Taboulé Salade de Blé à la Parisienne	Céleri Mayonnaise au Paprika Salade d' Endives	<p>HALLOWEEN: SEUL LES PLUS TÊMÉRAIRES VIENDRONT GOÛTER</p> <p>CAROTTES RÂPÉES  SCE À LA BAVÈ DE CRAPAUD</p> <p>POULET AUX CHAMPIGNONS VÉNÉNEUX ULTRA MORTELS</p> <p>PURÉE D'ENTRAILLES DE CITROUILLE</p> <p>LE RÉGAL DES RATS</p> <p>DÉLICE DU PETIT FANTÔME</p> 
Plat du jour	Rôti de Dinde au Curry  Mélange de Céréales 	Beignet de Poisson & Citron Poêlée de Légumes 	Penne à la Romagnola  & Râpé	
Fromages	Cantal	Tomme 	Yaourt Nature Sucré	
Desserts	Flan Vanille	Fruit 	Fruit  	



Race à viande


 Origine France
Poisson MSC

 Produits locaux
Agriculture raisonnée

 Agriculture Biologique
De saison

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