



CHATEAUBOURG
SAINT-MELAINE/BROONS-SUR-VILAINE

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2016

Légende des couleurs



Viande, poisson, œuf

○ : Produits laitiers



Féculeux



Fruits et légumes

AB : produits issus de
l'Agriculture
Biologique

M : fabrication maison

VBF : Viande Bovine
Française

VPF : Viande de Porc
Française

VVF :
Viande de Veau Française

VDF :
Viande de Dinde Française

LUNDI	03/10/2016	10/10/2016	17/10/2016	24/10/2016	31/10/2016
	Salade Marco Courgettes farcies (VF)(M) gratinées Fruit de saison	Taboulé à l'Orientale Sauté de porc (VPF) au curry Chou-fleur persillé Saint Nectaire Compote (AB)	« Menu d'Automne » Potage Automnal Parmentier de bœuf (VBF) potimarron Pomme au caramel	Potage de légumes Jambon grill (VPF) Poêlée de légumes Pâtisserie	Betterave râpée crue Boulettes de bœuf (VBF) à la tomate Haricots beurre Liégeois/biscuit
MARDI	04/10/2016	11/10/2016	18/10/2016	25/10/2016	
	Soupe de Vermicelle Pot au feu (VBF) et ses légumes Camembert (AB) Fruit de saison	Potage de légumes Galette jamb(VF)/champ /crème /from Fruit de saison	Salade verte à l'Emmental Couscous agneau/merguez (VF) Semoule(AB) /légumes Fruit de saison	Salade coleslaw Aiguillette de poulet (VVF) Frites Yaourt sucré	
MERCREDI	05/10/2016	12/10/2016	19/10/2016	26/10/2016	
	Salade Grecque Filet de dinde rôti (VVF) Poêlée de légumes Pâtisserie	Duo de carotte/céleri Pâtes (AB) à la Bolognaise (VBF) Emmental (AB) Cocktail de fruits	Riz (AB) au thon Escalope de dinde (VVF) Haricots verts Entremet Chocolat (AB)	Menu Végétarien	
JEUDI	<u>06/10/2016</u>	13/10/2016	20/10/2016	27/10/2016	
	Tomate persillée Cassoulet (M)(VPF) Yaourt aux fruits	Toast pâté de foie Poisson frais (M) sauce beurre blanc Julienne de légumes Danette	Carotte persillée Carbonnade de bœuf (VBF) Boulgour (AB) Brie (AB) Compote (AB)	Salade verte au fromage Brandade de poisson frais (M) Compote (AB)	
VENDREDI	07/10/2016	14/10/2016	21/10/2016	28/10/2016	
	Carotte râpées aux raisins Filet de poisson meunière Brunoise de légumes Riz au lait bio	Salade verte au bleu Cuisse de poulet fermier (VVF)« Vallée d'Auge » Frites Fruit de saison	Betterave vinaigrette Filet de poisson à la Bordelaise Riz (AB) Tomme (AB) Fruit de saison	Tartine aux deux fromages Blanquette de veau (VVF) Petits pois/carottes Fruit de saison	

Les repas sont fabriqués sur place avec livraison de certaines denrées le jour même. De ce fait, le service se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés, notamment en cas de réapprovisionnement.