



































# Menus du 14 au 20 octobre 2024



	<b>lundi</b> 14 octobre 2024	<b>mardi</b> 15 octobre 2024	<b>mercredi</b> 16 octobre 2024	<b>jeudi</b> 17 octobre 2024	<b>vendredi</b> 18 octobre 2024
<b>Entrée</b>	 <b>Surimi sauce cocktail</b>	 <b>Céleri rémoulade au curcuma</b>	 <b>Crème de champignons, croûtons</b>	 <b>Concombres à la menthe</b>	 <b>Cake poivrons mozzarella</b>
<b>Plat principal</b>	 <b>Sauté de poulet sauce à l'orange</b> 	 <b>Steak haché sauce Dijonnaise</b> 	 <b>Raviolis aux légumes</b>	 <b>Escalope de volaille sauce aux olives</b> 	 <b>Dos de colin sauce Majorquine</b>
<b>Accompagnement</b>	 <b>Purée de carottes BIO</b> 	 <b>Polenta crémeuse</b>		 <b>Pâtes BIO au pistou, fromage</b> 	 <b>Blé BIO à la Napolitaine</b> 
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Mimolette à la coupe</b> 	 <b>Emmental BIO</b> 	 <b>Chanteneige BIO</b> 	 <b>Camembert</b> 	 <b>Babybel</b>
<b>Dessert</b>	 <b>Pêche au sirop léger</b>	 <b>Cake au citron maison</b>	 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Kiwi</b>	 <b>Croisillon pomme framboise</b>

**Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement**



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Viande Française ou UE

© 2024 CIAS

05 62 22 22 22

www.cias-narbonne.com