



Menu d'octobre 2017



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du 02 au 06 octobre	Salade de chou rouge, poire et noix Feuilleté au fromage Salade Yaourt aux fruits	Concombre vinaigrette Petit salé ¹ aux lentilles Fromage Fruit de saison	Cervelas aux herbes, œuf dur Hachis Parmentier Salade verte ² Eclair au chocolat	Betteraves ² à l'échalote Hocky meunière Riz Fromage Fruit de saison
Semaine du 09 au 13 octobre	Céleris rémoulade Penne à la Bolognaise et au parmesan Entremet caramel	Taboulé Poulet rôti ¹ Haricots verts Tome de vache ³ Fruit de saison	Chou blanc aux lardons Escalope demi-sel ¹ Ragoût de légumes Fromage blanc de vache ⁴	Pâté de campagne Tarte fine au thon tomate et emmental Compote de pomme
Semaine du 16 au 20 octobre	Salade de haricots verts aux dés de jambon Omelette aux pommes de terre Salade de fruits	Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de bœuf ⁵ au paprika Semoule Entremet caramel	Carottes râpées au chèvre Rosbif ⁵ sauce échalote Pommes sautées Tarte au flan	Pâté en croûte Hocky meunière Poêlée de légumes persillés Fromage blanc de chèvre ⁶

Producteurs ou artisans locaux : 1- boucherie charcuterie DARCHY (La Châtre) / 2- légumes du potager de Nohant (MIJOIN Fabienne, Laleuf Nohant-Vic, agriculture raisonnée) / 3- la ferme pot'd'vache (ROBIN LAMOTTE Eric, Nouzerines, agriculture raisonnée) / 4 -la ferme du Pont (ROBIN Daniel, Montgivray) / 5- viande de bœuf (EARL PRINET Philippe, Les Ormeaux Nohant-Vic) / 6- fromage de chèvre (AUBAILLY Jean, La Beauce Nohant-Vic).

