



# Menu d'octobre 2017



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

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

**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).

