

# MENUS EURECAH

Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			MENU VEGETARIEN	
Salade d'avocat au quinoa	Taboulé libanais	Carottes féta	Salade de chou rouge	Caviar d'aubergines
Pilons de poulet sauce barbecue ou Pépite de blé panée	Parmentier ou Egréné végétal	Joue de porc aux câpres sauce tomate ou filet de poisson blanc	Tortilla de pommes de terre	Gratin de fruits de mer
Ecrasé de pommes de terre ciboulette	Choux fleur	Pâtes	Fondue de poireaux	Riz BIO
Yaourt aux fruits	Brique de vache	Edam	Saint Paulin BIO	Yaourt nature BIO
Cake marbré	Fruit BIO	Fruit	Yaourt bicouche	Purée de fruits BIO

# MENUS EURECAH

Semaine du 07 au 11 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>MENU VEGETARIEN</b>		<b>MENU OKTOBERFEST</b>	
Salade de riz, tomates, concombres, maïs BIO	Salade d'endives, pommes et emmental	Tartare à l'indienne	Tarte flambée alsacienne	Salade de torti à la grecque
Rôti de porc  ou Picoussel	Gratin de haricots blancs	Boulette de bœuf sauce napolitaine  ou boulette de lentilles	Cervelas Orloff  ou saucisse végétale	Dos de cabillaud sauce chorizo
Purée de potiron		Blé	Pommes de terre vapeur et chou	Gratin brocolis/choux fleurs
Fromage blanc BIO	Kiri BIO	Saint Nectaire	Munster	Petit suisse BIO
Fruit	Liégeois	Fruit	Mirabelles au sirop	Moelleux au chocolat

# MENUS EURECAH

Semaine du 14 au 18 octobre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## Semaine du Goût

Nems aux légumes

Thon/pêche mayo

Houmous

Tzatziki

Salade verte et oignons  
frits

Porc au caramel

Sauté de volaille aux  
épices et abricots

Jambon grill

Kebab

ou Emincé de pois et blé au  
caramel

ou émincé végétal BIO

ou œuf dur

ou fish burger

Hachis parmentier vege de  
patates douces et de pois  
chiche

Riz cantonnais BIO

Boulgour BIO

Epinards au curry

Potatoes

Faisselle

Fromage frais BIO

Gouda

Brebis crème

Bûche du Pilat

Banane BIO

Compote pommes biscuit

Fruit

Fruit

Yaourt aromatisé

# MENUS EURECAH

Semaine du 21 au 25 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				MENU VEGETARIEN
Crêpe au fromage	Salade verte	Terrine de poisson	Salade de carottes sauce yaourt aux herbes	Salade de pâtes
Aiguillette de poulet thym citron ou sans viande	Spaghettis à la carbonara ou sans viande	Galette de lentilles	Brochette de poisson meunière	Clafoutis aux champignons
Duo de carottes		Purée de panais	Poêlée cordiale	Epinards
Bleu de Bruyère	Ail et fines herbes	Buche de chèvre	Vache qui rit	Le vachard
Fruit	Crème dessert pistache	Fruit	Novly	Tarte au chocolat

# MENUS EURECAH

Semaine du 28 au 31 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VEGETARIEN		1er novembre FERIE
Pâté en croûte	Chou blanc et duo de fromages	Endives au bleu	Salade de haricots beurre	
Poireaux au jambon et béchamel ou équivalent sans viande	Boudin noir aux pommes ou sans viande	Gratin de légumes	Cordon bleu ou sans viande	
	Pommes de terre	Champignons persillés	Petits pois carottes	
Fromage sec	Saint Moret	Yaourt nature	Tomme noire	
Fruit	Crème renversée au caramel	Crème dessert	Fruit	