

L'équipe du restaurant municipal de Piré-Sur-Seiche vous propose pour le mois d'octobre.

<i>Lundi 26 Septembre</i>	<i>Mardi 27 Septembre</i>	<i>Mercredi 28 Septembre</i>	<i>Jeudi 29 Septembre</i>	<i>Vendredi 30 Septembre</i>
<i>Friand au fromage Jambon braisé Purée de carottes Fromage à la coupe Pomme</i>	<i>Salade de tomates Couscous poulet Légumes et semoule Entremet vanille Biscuits</i>	<i>Salade verte fromagère Pizzas Au fromage Mousse au Chocolat</i>	<i>Salamis Danois Poisson du jour à l'Américaine Blé Crème anglaise Quatre quarts</i>	<i>Macédoine au thon Chipolatas grillées Lentilles brunes cuisinées Fromage à la coupe Fruit de saison</i>
<i>Lundi 3 Octobre</i>	<i>Mardi 4 Octobre</i>	<i>Mercredi 5 Octobre</i>	<i>Jeudi 6 Octobre</i>	<i>Vendredi 7 Octobre</i>
<i>Pomelos Escalope de dinde façon Cordon bleu Haricots verts Yaourt aux fruits</i>	<i>Betteraves mimosa Tortis à la Carbonara Fromage à la coupe Raisins</i>	<i>Radis / Beurre Steak haché de veau Petits pois Crème dessert Praliné Biscuit</i>	<i>Rillettes de saumon Rougail saucisse Riz pilaf Fromage blanc au coulis de Fruits de la passion</i>	<i>Pomme de terre au thon Poisson du jour au beurre blanc Purée de choux fleurs Fromage à la coupe Banane</i>
<i>Lundi 10 Octobre</i>	<i>Mardi 11 Octobre</i>	<i>Mercredi 12 Octobre</i>	<i>Jeudi 13 Octobre</i>	<i>Vendredi 14 Octobre</i>
<i>Mortadelle Sauté de porc marengo Semoule Fromage à la coupe Fruit de saison</i>	<i>Céleris rémoulade Bœuf aux Carottes Yaourt nature sucré Boudoirs</i>	<i>Œuf mayonnaise Beignet de poulet Purée d'épinards Fromage à la coupe Fruit de saison</i>	<i>Salade mais et concombre Émince de dinde Coquillettes Fromage à la coupe Compote tous fruits</i>	<i>Pâté de foie Plein filet de poisson pané Poêlée de légumes Flan Pâtissier</i>
<i>Lundi 17 Octobre</i>	<i>Mardi 18 Octobre</i>	<i>Vacances de la Toussaint</i>		
<i>Velouté de courgettes Au fromage Blanquette de veau Riz et champignons Fruit de saison</i>	<i>Carottes râpées Hachis parmentier De canard Entremet au praline Biscuit</i>			

Nous nous réservons la possibilité de modifier les menus en fonction de nos approvisionnements et de la maturité des fruits de saison
Toutes nos viandes ,charcuteries et saucisseries sont certifiées d'origine Française.