

Menu des restaurants scolaires et des centres aérés octobre 2024

MARDI 01 OCTOBRE	MERCREDI 02 OCTOBRE	JEUDI 03 OCTOBRE	VENREDI 04 OCTOBRE	
SALADE DE BETTERAVES COUSCOUS BOULETTES DE BŒUF BOULETTES DE LENTILLES SARRASIN KIRI FRUIT DE SAISON	POTAGE CASSOULET AU CANARD ET AU PORC HARICOTS BLANCS SAUCISSE VÉGÉTARIENNE BABYBEL FRUIT DE SAISON BIO	CRUDITÉES COLIN À LA PROVENÇALE PURÉE TROIS LÉGUMES COMTÉ À LA COUPE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE MÂCHE ET CROUTONS SAUTÉ DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS OMELETTE AU FROMAGE PÂTES ÉDAM GÂTEAU ANNIVERSAIRE 	
LUNDI 07 OCTOBRE	MARDI 08 OCTOBRE	MERCREDI 09 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	VENREDI 11 OCTOBRE
SALADE CARNAVAL CORDON BLEU DE DINDE NUGETS DE BLÉ JARDINIÈRE DE LÉGUMES POMMES DE TERRE LANGUES DE CHAT PETIT FILOU CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES COLIN À LA PROVENÇALE PÂTES CANCOILLOTTE FRUITS AU SIROP	CHARCUTERIE (ŒUF MACÉDOINE) SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES BOULETTES DE LENTILLES ET SARRASIN BOULGOUR BIO AUX PETITS LÉGUMES VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOU CHINOIS NEMS DE POULET BOULETTES THAÏ RIZ CANTONAIS BABYBEL  COMPOTE POMME ANANAS MENU CHINOIS	VELOUTÉ DE POTIRON RAVIOLIS 4 FROMAGES TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON
LUNDI 14 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	MERCREDI 16 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	VENREDI 18 OCTOBRE
				
SALADE AMÉRICAINNE * POISSON PANÉ SAUCE TARTARE PETIT POIS CAROTTES BIO PETIT LOUIS FRUIT DE SAISON (SAUCE MIEL ET CANNELLE à part)	POTAGE * AGNOLOTTI CÈPES ET MOZZARELLA CHAVROUX CRÈME AU CHOCOLAT (AUX CÈPES dans le potage)	CONCOMBRE À MENTHE * POULET CHASSEUR TORTILLAS PATATES DOUCES EMMENTAL COMPOTE BIO (ET À LA MENTHE haché dans le concombre)	TABOULÉ ORIENTAL RÔTI DE PORC AUX POMMES ET MIEL POISSON SAUCE CRÈME PURÉE TROIS LÉGUMES BLEU À LA COUPE * FRUIT DE SAISON (JUS DE POMMES VERGER VAGNER à part 10cl/enf)	SALADE DE CHOU ROUGE BIO AUX POMMES * SAUTÉ DE BŒUF AUX BOLETS CROUSTI FROMAGE GRATIN DE LÉGUMES ÉDAM YAOURT NATURE BIO (ET COULIS AUX FRUITS DE LA PASSION) (ET COMPOTE DE POMMES mélangée dans le chou)
LUNDI 21 OCTOBRE	MARDI 22 OCTOBRE	MERCREDI 23 OCTOBRE	JEUDI 24 OCTOBRE	VENREDI 25 OCTOBRE
CÉLERI RÉMOULADE EMINCÉ DE DINDE AUX NAVETS SAUTÉ DE POISSON À LA PROVENÇALE PURÉE D'ARTICHAUTS CAMEBERT FRUIT DE SAISON BIO	LAITUE CHILI CON CARNE CHILI SIN CARNE TARTARE AUX NOIX FRUIT DE SAISON PAIN AUX CÉRÉALES	MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTI DE PORC CHASSEUR GALETTE VÉGÉTALE ORIENTALE GRATIN DAUPHINOIS TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE À LA CRÈME FALAFELS (et sauce au fromage blanc) RIZ À LA MEXICAINE CARRÉ FRAIS COMPOTE POMMES LITCHIES	CAROTTES CITRONNÉES SAUTÉ DE POISSON À LA PROVENÇALE SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES SIX DE SAVOIE YAOURT NATURE SUCRÉ BIO
LUNDI 28 OCTOBRE	MARDI 29 OCTOBRE	MERCREDI 30 OCTOBRE	JEUDI 31 OCTOBRE	
SALADE VERTE BLANQUETTE DE VOLAILLE FORESTIÈRE TARTE AUX LÉGUMES BOULGOUR TOMME GRISE CRÈME AU CHOCOLAT DE LA FERME	SALADE DE CAROTTES À L'ORANGE OMELETTE AU GRUYÈRE SAUCE TOMATE BLÉ MUNSTER ANANAS AU SIROP	CHARCUTERIE (CÉLERI RÉMOULADE) POISSON PANÉ SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO / PÂTES CANCOILLOTTE FRUIT DE SAISON	POTAGE JAMBON  FALAFELS PURÉE ÉPINARDS / POMMES DE TERRE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	

	BIO
	PECHE DURABLE
	Français
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP
	modifications qui n'apparaissent pas sur les flyers

