

MENU SCOLAIRE DU MOIS D'OCTOBRE 2021

DATES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du lundi 4 au vendredi 8	Carottes râpées Filet de colin (sauce ciboulette) Blé Cantal Petit suisse arôme Banane	Menu oriental Tomates à la menthe Couscous boulette merguez Fromage blanc nature Salade d'orange à la cannelle	Menu végétarien Potage potiron Daal palak Pommes vapeur Yaourt arôme Tarte aux fruits	Cervelas Escalope de dinde (sauce camembert) Haricots verts Brie Fromage blanc nature Crème dessert vanille	Macédoine mayonnaise Bœuf mode Coquillettes Vache qui rit Yaourt arôme Prune
Goûter	Pain et chocolat Petit suisse nature Compote pomme-fraise	Mini croissant Yaourt nature Pomme	Palmiers Mousse au chocolat Kiwi	Pain et beurre Lait chocolaté Compote de pomme	Cake au citron Fromage blanc nature Jus d'orange
Du lundi 11 au vendredi 15	Taboulé Sauté de dinde (sauce napolitaine) Gratin d'épinards Farandole de fromages Compote	Menu végétarien Potage poireaux pommes de terre Chili sin carne Riz de Camargue Farandole de fromages Poire	Pâté de campagne Sauté de veau (sauce normande) Poêlée campagnarde Farandole de fromages Orange	Céleri rémoulade Rôti de porc (sauce moutarde) Légumes de potée Farandole de fromages Muffin	Concombres vinaigrette Filet de hoki (sauce basilic) Farfalles Farandole de fromages Prunes
Goûter	Quatre quarts Lait chocolaté Banane	Brownies Fromage blanc nature Raisins secs	Pain et camembert Compote de pêche	Pain et confiture Petit suisse arôme Pomme	Roulé du chef / Yaourt nature Jus d'orange
Du lundi 18 au vendredi 22	Endives et betteraves vinaigrette Bœuf bourguignon Jeunes carottes Samos Petit suisse nature Maestro chocolat	Carottes râpées Filet de lieu (sauce oseille) Purée de légumes Fromage blanc nature Cake à l'orange	Potage Dubarry Saucisse de Toulouse Lentilles Pont l'Evêque Yaourt nature Banane	Chou blanc rémoulade Carbonara de dinde Macaroni Camembert Petit suisse arôme Raison	Menu végétarien Blé andalous Omelette (sauce basquaise) Petits pois Yaourt nature Ananas
Goûter	Cookies Yaourt nature Banane	Céréales Lait chocolaté Pomme	Pain et pâte à tartiner Petit suisse arôme Jus de pomme	Gâteau au yaourt Fromage blanc nature Compote framboise	Pain et miel Petit suisse nature Poire
Du lundi 25 au vendredi 29	Menu végétarien Concombres vinaigrette Curry de légumes Riz Petit suisse nature Compote	Potage de légumes Sauté de porc (sauce caramel) Semoule Carré Liguail Yaourt arôme Orange	Salade coleslaw Filet de poisson pané Gratin de brocolis Fourme d'Ambert Fromage blanc nature Flan pâtissier	Salade verte et croûtons Veau marenco Purée de pommes de terre Yaourt arôme Prune	Friand au fromage Escalope de dinde Chou-fleur Yaourt de la ferme Poire
Goûter	Baguette viennoise Lait chocolaté Banane	Zébré banana Fromage blanc nature Compote pomme-fraise	Pain et chocolat Yaourt arôme Kiwi	Pain et vache qui rit Compote de pomme	Gaufre au sucre Petit suisse nature / Pomme



En caractères gras, les produits bios => Les fruits proposés peuvent changer en fonction des arrivages

En caractères verts, plats végétariens. En caractères rouges, desserts élaborés par nos cuisiniers

