

Menus du mois d'octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 30 sept au 4 oct	<p>Sauté de dinde <i>Sauce colombo</i></p> <p>Semoule bio</p> <p>Vache qui rit bio</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Betteraves bio Vinaigrette persillée</p> <p>Rôti de bœuf <i>Ketchup</i></p> <p>Frites</p> <p>Prune</p>	<p>Concombre <i>Vinaigrette à l'aneth</i> Emincé de poulet <i>Sauce au jus</i> Gratin dauphinois du Chef Compote fraîche pomme bio cannelle</p>	<p>Salade iceberg <i>Vinaigrette balsamique</i></p> <p>Bolognaise de lentilles bio</p> <p>Pennes bio Emmental bio râpé</p> <p>Yaourt sucré Région</p>	<p>Cake au Maroilles AOP</p> <p>Poisson pané 100% filet MSC <i>Sauce tartare</i></p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>
			<p><u>Goûter</u> Barre bretonne Pomme HVE Lait chocolaté</p>		
du 7 au 11 oct	<p>Betteraves bio Vinaigrette à l'ail</p> <p>Allumettes de dinde Façon carbonara</p> <p>Macaronis bio</p> <p>Poire</p>	<p>Parmentier de potiron à l'égrainé de pois bio <i>séparé</i></p> <p>Saint-Nectaire AOP</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Rôti de porc Label Rouge <i>Sauce à l'indienne</i> Riz de Camargue IGP pilaf Raisin blanc</p>	<p>Paupiette de veau FR <i>Sauce au thym</i></p> <p>Carottes CE2 à l'ail</p> <p>Edam bio</p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p>	<p>Beignet de calamars</p> <p>Epinard Béchamel</p> <p>Camembert bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
			<p><u>Goûter</u> Gâteau au miel du Chef Yaourt aux fruits mixés Jus d'orange</p>		
du 14 au 18 oct	<p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Coquillettes bio Emmental bio râpé</p> <p>Fromage blanc Région</p> <p>Pomme HVE</p>	<p>Salade iceberg <i>Vinaigrette</i></p> <p>Blanc de poulet aiguillette <i>Sauce dijonnaise</i></p> <p>Chou-fleur CE2 persillé</p> <p>Banane bio</p>	<p>Velouté de potimarron Morceaux de colin MSC <i>Sauce aux petits légumes</i> Semoule bio Yaourt sucré Région</p>	<p>Betteraves bio Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Purée de pommes de terre et panais</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Animation Street food, Street good</p> <p>Pizza tomate-mozzarella et emmental</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Mimolette</p> <p>Milkshake du Chef au chocolat</p>
			<p><u>Goûter</u> Pain au lait+barre de chocolat Compote de pommes Lait + sirop grenadine</p>		
Vacances de TOUSSAINT du 19 octobre au 3 novembre					

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements. Toutes les viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.