



Menus du restaurant scolaire

OCTOBRE 2023



Lundi 02 octobre

Betteraves à la faiselle
Jambon poêlé ★
Gratin de chou fleur
Salade de fruits



Mardi 03 octobre

Coleslaw
Sauté de veau ■
Purée de pommes de terre
Salade de fruits 🏠



Jeudi 05 octobre

Rosette, beurre
Dos de lieu noir, sauce curry
Poêlée de courgettes et riz
Crème caramel 🏠
au beurre salé

Vendredi 06 octobre

Salade verte, dés de tomates
Gnocchis végétal 🏠
(façon carbonara)
Fromage de chèvre
Pomme



Lundi 09 octobre

Radis, beurre
Blanquette de veau ★
Riz vapeur
Fromage blanc, kiwi



Mardi 10 octobre

Salade verte et
toast de chèvre chaud
Pates aux petits légumes ★
Tarte aux pommes ■



Jeudi 12 octobre

Terrine de campagne ■, cornichon
Colin meunière
Perle de blé, épinards à la crème
Saint-Nectaire
Poire



Vendredi 13 octobre

Betteraves et céleri râpés
en vinaigrette
Poulet
Frites
Crème à la vanille 🏠



Lundi 16 octobre

Macédoine de légumes
et jambon blanc
Mijoté de porc ★
Champignons, carottes
et riz vapeur
Yaourt aux fruits



Mardi 17 octobre

Salade de riz, dés de fromage,
thon et olives
Bœuf bourguignon ★
Carottes vichy
Crème au chocolat



Jeudi 19 octobre

Carottes râpées ★
Brandade de morue
Salade verte
Fromage de brebis ■
Banane

Vendredi 20 octobre

Salade verte
Rizotto de légumes 🏠
Gâteau
Compote



Les menus peuvent être modifiés au dernier moment, en fonction des approvisionnements.

Pour éviter le gaspillage, les desserts (crèmes, fruits ou yaourts) non utilisés à midi seront servis au goûter de la garderie.



1 verre de lait bio est proposé aux enfants de maternelle (Petite Section)



Toutes les viandes sont d'origine française



Sauce accompagnant le poisson : curry, tomate, moutarde ou citron



Poisson frais servis : dos de cabillaud et dos de lieu



Menu végétarien



Fait maison



Fournisseur local



Producteur local



AOP / IGP

