

Menus scolaire et aish du 07 au 18 octobre 2024



viande de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
07/ 10	taboulé	poisson du jour beurre citronné	crozets poêlée asiatique	st paulin *	orange* et autres fruits de saison
mardi		repas végétarien			
08 / 10	velouté de courges	omelette	petits pois carottes	gruyère *	ananas au sirop
mercredi					
09 / 10	haricots verts vinaigrette	rougail saucisse	riz	yaourt nature *	pomme * et autres fruits de saison
Jeudi					
10/ 10	duo de choux rouge et choux blanc	sauté de bœuf sauce soja	frites	edam *	compote
Vendredi		repas végétarien			
11 / 10	céléri rémoulade	ragoût de lentilles et ses légumes		tome laqueuille *	moëlleux au chocolat
SEMAINE DU GOUT : LES FROMAGES					
Lundi					
14 / 10	betteraves et sa féta	filet meunière	purée de butternut	munster *	kiwi * et autres fruits de saison
Mardi		repas végétarien			
15 / 10	choux chinois comté noix	gratiné de ravioles de légumes au bleu		langres *	ile flottante
Mercredi					
16/ 10	taost au chèvre	sauté de veau aux olives vertes	céréales indienne haricots verts (bio)	tomme pyrénées *	raisins * et autres fruits de saison
Jeudi					
17/ 10	rillettes	merlu sauce provençale	poêlée méridionale	camembert de normandie *	gâteau au fromage blanc
Vendredi					
18 / 10	carottes râpées *	ch'tiflette salade verte		savaron *	pêche au sirop



sous réserve de modifications

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles