

Menus de OCTOBRE 2023

Ecoles primaires et centres aérés



Légende

- Issu de l'agriculture biologique
- Origine France Garantie
- Indication Géographique ou
- Appellation d'Origine Protégée
- Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)
- Certification Bleu Blanc Cœur
- Label Rouge
- Issu du commerce équitable
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable
- Certifié Charte Environnement (Haute Valeur Environnementale)

Composition des plats (*)

- 06 Soupe 7 légumes : carotte, poireau, pomme de terre, chou-fleur, céleri rave, haricot verts fin, petit pois.
- 16 Salade Napoli : pâtes tricolores, trio de poivrons, olives verte et noire
- 18 Sauce Marengo : tomate, oignon, et jus de viande.
- 18 Gratin d'automne : potiron, carotte, pomme de terre, mascarpone
- 20 Poêlée de Quinoa : quinoa blond et rouge, brocolis, courgettes, carottes jaunes, butternuts, fèves de soja, épices.
- 23 Salade Nelusko : betteraves
- 30 Salade Californie : riz, maïs, trio de poivrons et ananas.
- 30 Sauce Morvandelle : vin blanc, champignons, échalote.
- 02/11 Salade ariégeoise : haricots rouges, pommes de terre, moutarde en grain.
- 03/11 Lasagnes de légumes du soleil : base de pâtes, courgettes, oignons, carottes, poivron rouge, crème fraîche, fromage râpé.

<p>Lundi 02 Salade de pommes de terre</p> <p> Jambon de volaille</p> <p> Choux-fleurs au gratin</p> <p> Yaourt arôme</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Mardi 03 Céleri rémoulade</p> <p> Médaillon de merlu nature / citron</p> <p> Pates au beurre</p> <p> Tartare AFH</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 04 Taboulé</p> <p> Daube de bœuf</p> <p> Haricots plats</p> <p> Brie</p> <p> Eclair vanille</p>	<p>Jeudi 05 Salade haricots beurre</p> <p> Escalope de volaille</p> <p> Pommes lamelles</p> <p> Saint Nectaire</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 06 *Soupe 7 légumes</p> <p> Riz et champignons à la crème</p> <p> Fromage blanc</p> <p> Fruit de saison</p> <p></p>
---	---	--	---	---

<p>Lundi 09 Salade verte</p> <p> Sauté de porc** au paprika</p> <p> Carottes en batonnets</p> <p> Chèvre frais</p> <p> Fruit de saison</p> <p>** au Sauté de volaille au paprika</p>	<p>Mardi 10 Salade de choux rouges</p> <p> Cuisse de poulet rôtie aux herbes de provence</p> <p> Purée à la muscade</p> <p> Bûche du pilat</p> <p> Salade d'agrumes</p>	<p>Mercredi 11 Radis</p> <p> Falafels à la menthe</p> <p> Semoule aux raisins secs</p> <p> Tomme blanche</p> <p> Fruit de saison</p> <p></p>	<p>Jeudi 12 Betteraves / Echalotes</p> <p> Filet de Colin</p> <p> sauce aneth</p> <p> Haricots verts</p> <p> Cancoillotte</p> <p> Tarte aux poires / amandes</p>	<p>Vendredi 13 Endives au bleu & noix</p> <p> Gigot d'agneau au miel (origine UE ou Nouvelle Zélande)</p> <p> Pommes vapeur</p> <p> Camembert</p> <p> Compote pomme cannelle</p>
---	---	---	--	--

SEMAINE DU GOÛT

<p>Lundi 16 *Salade Napoli</p> <p> Paupiette de veau</p> <p> Brocolis</p> <p> Samos</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Mardi 17 Céleri rémoulade</p> <p> Filet de colin meunière / citron</p> <p> Riz</p> <p> Tomme blanche</p> <p> Compote pomme-cassis</p>	<p>Mercredi 18 Salade de lentilles / maïs</p> <p> Sauté de veau</p> <p> *sauce Marengo</p> <p> * Gratin d'automne</p> <p> Petit suisse nature</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 19 Velouté de navets</p> <p> Emincé de poulet</p> <p> Petits pois</p> <p> Croc'lait</p> <p> Gâteau au chocolat</p>	<p>Vendredi 20 Macédoine de légumes</p> <p> * Poêlée de quinoa</p> <p> et légumes aux épices douces</p> <p> Brie</p> <p> Fruit de saison</p> <p></p>
--	--	--	---	---

<p>Lundi 23 Betteraves rouges</p> <p> Médaillon de merlu sauce citron</p> <p> Purée de carottes</p> <p> Coulommiers</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Mardi 24 Endives en salade</p> <p> Paleron de bœuf</p> <p> Gratin d'Epinars</p> <p> Emmental</p> <p> Tarte aux pommes</p>	<p>Mercredi 25 Salade verte</p> <p> Escalope de volaille</p> <p> Lentilles</p> <p> Rondelé AFH</p> <p> Liegeois vanille</p>	<p>Jeudi 26 Radis</p> <p> Emincé végétal à la tomate</p> <p> Semoule</p> <p> Yaourt nature</p> <p> Fruit de saison</p> <p></p>	<p>Vendredi 27 Salade de choux blanc</p> <p> Haut de cuisse de poulet</p> <p> Pommes noisette</p> <p> Edam</p> <p> Poire cuite</p>
--	---	--	---	--

<p>Lundi 30 *Salade Californie</p> <p> Rosbif</p> <p> *sauce Morvandelle</p> <p> Ratatouille</p> <p> Fromage blanc</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Mardi 31 Carottes râpés</p> <p> Escalope de volaille milanaise</p> <p> Purée de potiron</p> <p> Gouda</p> <p> Cheesecake mandarine</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">MENU ORANGE</p>	<p>Novembre</p> <p>Mercredi 01</p>	<p>Jeudi 02 Salade verte</p> <p> Poisson blanc pané</p> <p> Haricots plats</p> <p> Saint Paulin</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 03 Poireau vinaigrette</p> <p> * Lasagnes</p> <p> aux légumes du soleil</p> <p> Camembert</p> <p> Compote de poires</p> <p></p>
---	---	---	--	---

VACANCES SCOLAIRES

VACANCES SCOLAIRES