

MENUS D'OCTOBRE

RESTAURANT SCOLAIRE



Le restaurant municipal se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois

1 menu sans protéine animale par semaine - Loi EGALIM

Produit fait maison
Produit issu de l'agriculture biologique
Pêche durable

AOP : appellation d'origine protégée
Menu gourmand

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
<p>Betteraves bio, vinaigrette maison</p> <p>Tortelloni tricolore au fromage, sauce tomate</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pomme</p> <p>C'EST NOUVEAU!</p> <p></p>	<p>Concombres façon tzatziki</p> <p>Cabillaud, huile d'olive et citron</p> <p>Blé bio façon Pilaf</p> <p>Emmental</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p></p>	<p>Carottes râpées, sauce citron</p> <p>Steak haché de bœuf</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt bio</p> <p>Poire</p>	<p>Pommes de terre ciboulette</p> <p>Emincé de poulet au curry</p> <p>Petits pois à l'étuvée</p> <p>St Paulin</p> <p>Compote bio</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Jambon au jus</p> <p>Haricots verts aux oignons</p> <p>St Morêt bio</p> <p>Flan vanille</p>
Semaine du goût : à la découverte des 4 goûts et des légumes oubliés				
10/10/2022	11/10/2022	12/10/2022	13/10/2022	14/10/2022
<p>Salade verte, vinaigrette aux épices</p> <p>Sauté de veau façon Marengo</p> <p>Purée de panais</p> <p>Edam bio</p> <p>Mousse de marrons</p> <p></p>	<p>Salade d'endives et emmental</p> <p>Rôti de porc aux pruneaux</p> <p>Tortis bio au beurre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Kaki (selon arrivage)</p> <p></p>	<p>Velouté forestier</p> <p>Quenelle nature béchamel</p> <p>Riz bio au citron</p> <p>Tarte à la poire et amandes grillées</p> <p></p>	<p>Cake au chèvre et tomate</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème d'Etrez</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Yaourt bio vanille</p> <p>Nashi (selon arrivage)</p> <p></p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Médaille de merlu, sauce Aurore</p> <p>Gratin de côtes de bettes</p> <p>Camembert bio</p> <p>Compote de pomme-coing</p>
17/10/2022	18/10/2022	19/10/2022	20/10/2022	21/10/2022
<p>Salade de blé bio</p> <p>Saucisse</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Kiri</p> <p>Muffin</p>	<p>Batavia et maïs</p> <p>C'EST NOUVEAU! Parmentier de légumes bio</p> <p>Emmental coupe</p> <p>Compote</p> <p></p>	<p>Tomates en salade</p> <p>Colin au pistou</p> <p>Semoule bio</p> <p>Danonino</p> <p>Pomme</p>	<p>Riz composé</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Flan de légumes bio</p> <p>Mimolette à croquer</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Céleri à la vache qui rit</p> <p>Pâtes bio bolognaise</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Kiwi</p>
Vacances scolaires				
24/10/2022	25/10/2022	26/10/2022	27/10/2022	28/10/2022
<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Profillet de colin d'Alaska meunière</p> <p>Marmite de légumes</p> <p>Yaourt bio vanille</p> <p>Banane</p>	<p>Soupe d'automne bio</p> <p>Grillade à la moutarde</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Salade de pâtes bio</p> <p>Emincé de veau à la provençale</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Gouda</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Betteraves, sauce au miel</p> <p>C'EST NOUVEAU! Chili sin carné</p> <p>Riz bio</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Compote</p> <p></p>	<p>Pizza</p> <p>Grignote de poulet Tex Mex</p> <p>Cocos au jus</p> <p>Velouté fruit</p> <p>Pomme bio</p>
31/10/2022	01/11/2022	02/11/2022	03/11/2022	04/11/2022
<p>Peau de crapaud (salade)</p> <p>Doigt de sorcière (Crunchy de poulet)</p> <p>Potion de petits ogres (purée de potiron)</p> <p>Yaourt</p> <p>Beignet ensanglanté</p> <p></p> <p></p>	<p>Jour Férié</p> <p></p>	<p>C'EST NOUVEAU! Carottes râpées</p> <p>Bressiflette (poulet, bleu)</p> <p>Compote bio + biscuit</p> <p></p>	<p>Macédoine</p> <p>Mitonnée de poisson</p> <p>Macaronis</p> <p>Fromage</p> <p>Poire bio</p> <p></p>	<p>Taboulé bio</p> <p>Boulettes de soja, sauce tomate</p> <p>Poêlée de légumes verts</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert vanille</p>

