








Menu des restaurants scolaires et des centres aérés octobre 2022

| LUNDI 03 OCTOBRE | MARDI 04 OCTOBRE | MERCREDI 05 OCTOBRE | JEUDI 06 OCTOBRE | VENDREDI 07 OCTOBRE |
|---|--|---|---|---|
| SALADE DE TOMATES CABILLAUD SAUCE NORMANDE RIZ KIRI FRUIT DE SAISON | SALADE CONCOMBRE RADIS MAIS EMINCE DE BŒUF FORESTIER OMELETTE AUX FINES HERBES EPINARDS A LA CREME / POMMES DE TERRE BRIE A LA COUPE COCKTAIL DE FRUITS PAIN COMPLET | SALADE D'ENDIVES ROTI DE PORC CHASSEUR PANE DE BLE FROMAGE EPINARD PATES TOMME BLANCHE CREME AU CARAMEL FERME BIO | SALADE DE HARICOTS VERTS PAELLA AU POULET PAELLA AU POISSON CANTADOU FRUIT DE SAISON | POTAGE RAVIOLIS AU BŒUF RAVIOLIS FROMAGE LAITUE MINI CABRETTE FRUIT DE SAISON |
| LUNDI 10 OCTOBRE | MARDI 11 OCTOBRE | MERCREDI 12 OCTOBRE | JEUDI 13 OCTOBRE | VENDREDI 14 OCTOBRE |
| Semaine du goût | | | | |
| SALADE AMERICAINE * POISSON PANE SAUCE TARTARE PETIT POIS CAROTTES BIO PETIT LOUIS FRUIT EXOTIQUE <small>(SAUCE MIEL ET CANELLE)</small> | POTAGE * CAPPELLETTIS EPINARDS ET RICOTTA CHAVROUX DANETTE CHOCOLAT <small>(AUX CEPES)</small> | CONCOMBRE A LA CREME * POULET CHASSEUR TORTILLAS POMMES FONDANTES EMMENTAL COMPOTE BIO <small>(ET A LA MENTHE)</small> | TABOULE ORIENTAL SAUCISSE A CUIRE ROULE VEGETAL LENTILLES BIO AUX PETITS LEGUMES BLEU * FRUIT DE SAISON <small>(JUS DE POMMES VERGER VAGNER)</small> | SALADE DE CHOU ROUGE BIO * SAUTE DE BŒUF GALETTE DE SARRASIN ET POIRFAUX GRATIN DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES EDAM YAOURT NATURE BIO (ET COULIS AUX FRUITS DE LA PASSION) <small>(ET COMPOTE DE POMMES)</small> |
| LUNDI 17 OCTOBRE | MARDI 18 OCTOBRE | MERCREDI 19 OCTOBRE | JEUDI 20 OCTOBRE | VENDREDI 21 OCTOBRE |
| RADIS BEURRE STEAK FROMAGER PETITS POIS CARRE FRAIS GATEAU D'ANNIVERSAIRE | SALADE DE BETTERAVES COUSCOUS BOULETTES DE BŒUF FALAFELS SEMOULE BIO KIRI FRUIT DE SAISON | POTAGE CASSOULET AU CANARD ET AU PORC POISSON PANE HARICOTS BLANCS BABYBEL FRUIT DE SAISON BIO | CRUDITEES COLIN A LA PROVENCALE PUREE TROIS LEGUMES COMTE FROMAGE BLANC AUX FRUITS DE LA FERME | SALADE DE MACHE ET SES CROUTONS SAUTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS BOUCHEE AU CAMEMBERT PATES EDAM BIO CREME VANILLE DE LA FERME BIO |
| LUNDI 24 OCTOBRE | MARDI 25 OCTOBRE | MERCREDI 26 OCTOBRE | JEUDI 27 OCTOBRE | VENDREDI 28 OCTOBRE |
| SALADE CARNAVAL SAUTE DE PORC AIGUILLETTE DE BLE ET CAROTTES JARDINIERE DE LEGUMES POMMES DE TERRE LANGUE DE CHAT PETIT FILOU CHOCOLAT | SALADE DE TOMATES COLIN A LA PROVENCALE PATES CANCOILLOTTE FRUITS AU SIROP | ROSETTE (ŒUF MACEDOINE) SAUTE DE VEAU AUX OLIVES BOULETTE DE LENTILLES ET SARRASIN BOULGOUR BIO AUX PETITS LEGUMES VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON | SALADE DE CHOU CHINOIS EMINCE DE VOLAILLE A LA CHINOISE CROUSTI FROMAGE RIZ CANTONNAIS BABYBEL COMPOTE POMME ANANAS <u>Menu chinois</u> | VELOUTE DE POTIRON HACHIS PARMENIER VEGETARIEN TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON |
| LUNDI 31 OCTOBRE | MARDI 01 NOVEMBRE | MERCREDI 02 NOVEMBRE | JEUDI 03 NOVEMBRE | VENDREDI 04 NOVEMBRE |
| CELERI REMOULADE SAUTE DE DINDE A LA PROVENCALE BEIGNET DE COLIN AUX CEREALES PUREE D'ARTICHAUTS CAMEMBERT FRUIT DE SAISON BIO | POTAGE RAVIOLIS AU BŒUF RAVIOLIS AU FROMAGE TARTARE AUX NOIX FRUIT DE SAISON PAIN AUX CEREALES | CONCOMBRE A LA CREME POIS CHICHES ET HARICOTS ROUGES RIZ A LA MEXICAINE CARRE FRAIS COMPOTE POMMES LITCHIES | CAROTTES CITRONNEES EMINCE DE BŒUF AUX NAVETS Viande "Qualité Lorraine" BOULETTES VEGETALE SEMOULE AUX PETITS LEGUMES SIX DE SAVOIE YAOURT FRAISE BIO | BETTERAVES VINAIGRETTE BLANQUETTE DE POISSON A LA CREME PENNES GRUYERE FRUIT DE SAISON |

| | |
|---|---|
|  | BIO |
|  | PECHE DURABLE |
|  | Français |
|  | LOCAL |
|  | VEGETARIEN |
|  | AOP |
|  | modifications qui n'apparaissent pas sur les flyers |