

Menus du mois d'Octobre 2023

**Semaine des saveurs
 "Destinations culinaires"**

S41 du 09/10 au 13/10

LUNDI 9 (Argentine)

Salade de blé bio aux dés d'emmental
 Emincé de poulet bio chimichuri
 Courgettes bio salsa tuco
 Pomme bio des Cévennes

MARDI 10 (Australie)

Salade de riz et dés de mimolette
 Barbecue snags *
 Purée de patates douces
 Poire circuit court

MERCREDI 11

Céleri rémoulade
 Cordon bleu VVF
 Légumes façon provençale
 Biscuit moelleux fourré abricot

JEUDI 12 (Afrique du sud)

Salade carnaval
 Chakalaka
 Mélange 5 céréales
 Yaourt aromatisé

VENDREDI 13 (Angleterre)

Carottes râpées bio ciboulette
 Nuggets de poisson + ketchup MSC
 Pommes noisette
 Flan chocolat

Entrée semaine : Tomate Croq'Sel
 Légume semaine : Ratatouille

S42 du 16/10 au 20/10

LUNDI 16

Salade de lentilles
 Steak de veau sauce barbecue
 Haricots beurre CE2
 Samos

MARDI 17

Betteraves ciboulette bio
 Ravioli farci épinards bio
 et emmental râpé
 Pomme bio

MERCREDI 18

Crêpe tomate mozza
 Jambon blanc*
 Brocolis à la crème
 Flan nappé caramel

JEUDI 19

Trio de crudités et dés de mimolette
 Sauté de poulet VVF provençale
 Pommes de terre CE2
 Raisin

VENDREDI 20

Salade de tomates
 Thon à la Sicilienne
 Coquillettes HVE
 Yaourt sucré

Entrée semaine : Céleri rémoulade
 Légume semaine : Carottes sautées

Vacances scolaires

S43 du 23/10 au 27/10

LUNDI 23

Salade coleslaw bio
 Sauté de poulet VVF cacciatore
 Piperade
 Maestro chocolat

MARDI 24

Salade de blé basilic CE2
 et dés d'emmental
 Poisson pané MSC
 Courgettes à l'indienne CE2
 Poire bio

MERCREDI 25

Roulé au fromage
 Rôti de dinde sauce miel
 Carottes Vichy CE2
 Raisin

JEUDI 26

Salade verte bio
 Macaronis bio
 à la bolognaise de bœuf et emmental
 Compote de pommes bio (du chef)

VENDREDI 27

Radis beurre
 Dahl de lentilles
 Riz de camargue IGP
 Cœur de bleu (coupe)

Entrée semaine : Potage de légumes
 Légume semaine : Epinards à la crème

Vacances scolaires

S44 30/10 du au 03/11

LUNDI 30

Friand au fromage
 Sauté de porc au jus* VPF
 Chou-fleur béchamel
 Pomme

MARDI 31 (Halloween)

Salade de vampires ébouriffés
 Nuggets de blé
 Purée de potiron CE2
 Camembert (coupe)

MERCREDI 01/11

FERIE

JEUDI 2

Chou-blanc rémoulade bio
 Emincé de poulet bio lemonato
 Riz bio
 Crème dessert vanille bio

VENDREDI 3 (J+3)

Cake à la carotte du chef
 Hoki à la catalane MSC
 Semoule aux petits légumes
 Suisse sucré

Entrée semaine : Potage de légumes
 Légume semaine : Purée de céleri

S40 du 02/10 au 06/10

LUNDI 2

Salade Italienne et dés d'emmental
 Escalope viennoise
 Carottes persillées CE2
 Compote pomme-abricot

MARDI 3

Crêpe au fromage
 Palet végétarien
 Haricots verts persillés CE2
 Maestro vanille

MERCREDI 4

Concombres tzatziki
 Steak de veau à la forestière
 Riz de camargue IGP circuit court
 Banane RUP

JEUDI 5

Salade de tomates bio
 Gratin de coquillettes bio
 aux dés de jambon*
 Yaourt sucré bio

VENDREDI 6

Cake au thon (du chef)
 Poisson pané MSC
 Epinards à la crème CE2
 Raisin circuit court

Entrée semaine : Salade de pois chiches
 Légume semaine : Purée de potiron