

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

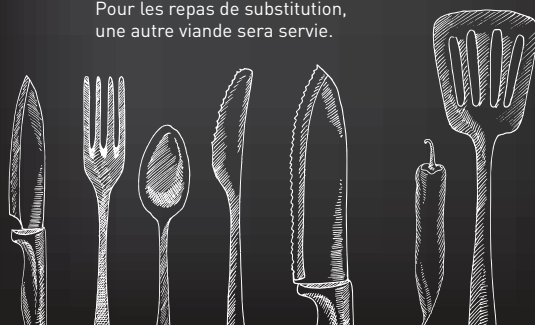
scolaire

OCTOBRE

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



LUNDI 5

Sardine à l'huile et beurre
Petit salé
S/P : rôti de dinde
Lentilles
Saint-Nectaire
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 6

REPAS VÉGÉTARIEN

Salade de pépinettes
Nuggets au fromage
Brocolis
Yaourt sucré **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 7

Crêpe au fromage
Sauté d'agneau aux fruits secs
Haricots verts **(BIO)**
Camembert
Cocktail de fruits

JEUDI 8

Carottes râpées au citron
Cuisse de poulet rôti
Riz à la tomate
Kiri
Flan caramel **(BIO)**

VENDREDI 9

Radis rose et beurre
Filet de saumon aux agrumes
Purée de betterave rouge
Yaourt à la fraise
Bavarois aux fruits rouges

LUNDI 12

SEMAINE DU GOÛT
REPAS HAUTS DE FRANCE

Betteraves vinaigrette **(BIO)**
Aiguillettes de poulet
sauce aux maroilles
Purée
Mimolette
Gaufre liégeoise et sucre glace

MARDI 13

SEMAINE DU GOÛT
RÉGION NORMANDIE

Œuf dur sauce crème / ciboulette
Tarte au fromage
Salade batavia vinaigrette au cidre
Fromage blanc au lait entier
Compote de pomme **(BIO)** et galette pur beurre

MERCREDI 14

SEMAINE DU GOÛT
RÉGION ILE DE FRANCE

Potage Saint-Germain
Steak haché de veau sauce mironton
Petits pois fermière **(BIO)**
Coulommiers
Paris-Brest

JEUDI 15

SEMAINE DU GOÛT
RÉGION AUVERGNE

Salade composée et roquefort
Potée auvergnate
Bûche mi-chèvre
Fruit de saison

VENDREDI 16

SEMAINE DU GOÛT
RÉGION AQUITAINE

Salade landaise
Axoa de veau
Haricots plats
Tomme grise
Fruit frais **(BIO)**

LUNDI 19

Mater : segments de pomes
-Primaire : pomes
Sauté de dinde
aux champignons
Semoule **(BIO)**
Brie
Crème vanille

MARDI 20

REPAS VÉGÉTARIEN

Haricots verts en salade
Samoussas aux légumes
sauce tartare
Coquillettes **(BIO)**
Fromage blanc sucré
Fruit de saison

MERCREDI 21

Salade Coleslaw
Paupiette de veau
Purée d'épinards
Yaourt nature sucré **(BIO)**
Cocktail de fruits

JEUDI 22

Taboulé **(BIO)**
Sauté de porc
S/P : sauté de dinde
Petits pois et carottes
Fraidou
Fruit

VENDREDI 23

Salade batavia
Marmite de poisson
Pommes vapeur
Cantal
Compote de poire-pomme **(BIO)**

LUNDI 26

Galantine de volaille avec cornichon
Nuggets de poulet
Riz pilaf
Brie **(BIO)**
Poire au sirop

MARDI 27

REPAS VÉGÉTARIEN

Carottes râpées à l'orange
Pizza tomate et fromage
Salade de laitue
Petit filou
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 28

Friand au fromage
Steak haché de veau
Flageolets
Tomme grise
Fruit **(BIO)**

JEUDI 29

Chou blanc aux raisins
Coquillettes **(BIO)**
Bolognaises gratinées
Vache picon
Mousse au chocolat au lait

VENDREDI 30

Salade de pommes de terre **(BIO)**
Beignets de poisson - citron
Épinards à la crème
Yaourt au sucre de canne
Fruit