

Le + 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 4

Sardine au citron
Aiguillettes de poulet sauce champignons
Penne semi-complète (BIO)
Petit filou
Fruit de saison

MARDI 5

REPAS VÉGÉTARIEN

Salade laitue aux pignons
Stick mozzarella
Purée de brocolis
Mimolette
Lacté vanille (BIO)

MERCREDI 6

Salade de tomate et maïs
Sauté de bœuf sauce piquante (cornichon, oignon)
Semoule
Coulommiers (BIO)
Compote de poire

JEUDI 7

Salade de pois chiche, tomate et féta
Emincé de porc
S/P : Emincé de dinde
Petits pois carottes
Yaourt nature sucré
Fruit de saison (BIO)

VENDREDI 8

Carottes râpées aux raisins (BIO)
Filet de hoky aux agrumes
Duo de courgettes gratinées
Tomme grise
Semoule au lait

SEMAINE DU GOÛT : Les trésors de France

LUNDI 11

Betterave et cœur de palmier
à la moutarde ancienne
Escalope de dinde sauce aux pruneaux d'Agen
Riz pilaf
Saint Nectaire AOP
Fruit de saison (BIO)

MARDI 12

REPAS VÉGÉTARIEN

Batavia vinaigrette à l'échalote
Tortis à la bolognaise de légumes
Petit suisse sucré
Banane (BIO)
au chocolat et chantilly

MERCREDI 13

Panais rémoulade aux pommes
Steak haché de veau sauce tomate
Purée façon Truffade (Cantal AOP)
Tomme Auvergne (BIO)
Mousse aux fruits et Langue de chat

JEUDI 14

Salade de Riz IGAP de Camargue (mimolette et pesto)
Rôti de porc
S/P : Rôti de dinde
Haricots verts
Fromage blanc sucré
Fruit frais (BIO)

VENDREDI 15

Taboulé (BIO)
Colin d'Alaska sauce aux herbes
Gratin de chou-fleur aux épices
Camembert
Fruit de saison

LUNDI 18

Mater : segments de pomelos
Primaire : pomelos
Cuisse de poulet rôti
Ebly à la tomate
Tomme blanche
Flan nappé caramel (BIO)

MARDI 19

REPAS VÉGÉTARIEN

Salade d'Automne (batavia, pomme, noix, croûtons)
Samoussas aux légumes
Pomme vapeur persillée
Fromage fondu petit nature (BIO)
Crêpe au sucre

MERCREDI 20

Friand au fromage
Rôti de bœuf
Brocolis et champignons
Carré de l'Est
Fruit frais (BIO)

JEUDI 21

Betterave rouge vinaigrette
Jambon brun en sauce (BIO)
S/P : jambon de dinde
Pomme de terre roosty
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

VENDREDI 22

Radis beurre
Filet de poisson meunière citron
Epinards à la crème
Edam (BIO)
Eclair au chocolat

LUNDI 25

Taboulé (BIO)
Sauté de dinde à la Lyonnaise (oignon, ail, curry, persil)
Haricots beurre persillés
Yaourt velouté
Fruit frais

MARDI 26

REPAS VÉGÉTARIEN

Carottes râpées à l'orange
Boulettes de sarrasin
Purée de courge butternut (BIO)
Saint-Paulin
Ile Flottante au caramel

MERCREDI 27

Salade laitue aux pignons
Hachis
Parmentier de bœuf
Bûche mélange
Yaourt brassé framboise/abricot (BIO)

JEUDI 28

Saucisson sec cornichon
S/P : galantine de volaille cornichon
Rôti de veau au romarin
Gratin de poireaux et riz
Kiri
Fruit de saison (BIO)

VENDREDI 29

Endives aux noix
Pavé de hoky à la Niçoise (anchois, olive, câpre, citron)
Courgettes et boulgour
Brie (BIO)
Fruit au sirop