



Menus élaborés par
notre diététicienne

MENUS OCTOBRE 2020

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 5 AU 9 OCTOBRE 2020

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Carottes râpées	Duo de chou rouge et blanc	Taboulé aux petits légumes	Betteraves rouges vinaigrette	Concombres persillés
Sauté de porc au cumin	Crêpe au fromage	Paupiette de dinde grillée	Mitonné de bœuf à la moutarde	Filet de hoki sauce citron
Petits pois au jus	Quinoa de Lhommaizé à la tomate	Poêlée de brocolis	Lentilles de Civaux	Haricots verts extra fins sautés
Emmental	Fromage blanc sucré fermier	Cantal	Petit suisse nature BIO + sucre	Camembert
Poire	Gâteau sec "Benoitine"	Banane	Raisins	Pâtisserie (Tourteau fromager)

semaine du goût Semaine du 12 AU 16 OCTOBRE 2020

<i>Lundi ITALIE</i>	<i>Mardi AMERIQUE</i>	<i>Mercredi HALLOWEN</i>	<i>Jeudi MAROC</i>	<i>Vendredi ANTILLES</i>
Macédoine vinaigrette	Tomate aux épis de maïs	Surimi mayonnaise au paprika	Céleri rémoulade	Salade de riz aux crevettes et curry
Bolognaise végétarienne	Sauté de poulet à la Mexicaine	Rôti de porc aux champignons	Tajine de mouton à la marocaine (légumes couscous)	Filet de limande ananas noix de coco
Pâtes de la Fabric d'Alice	Potatoes	Purée de potiron	Semoule bio	Poêlée de julienne de légumes
Dés de mozzarella	Vache qui rit	Mousse au chocolat	Chèvre et Chèvre fermier	Tomme blanche
Pomme BIO	Compote de poires	Coulis de framboise	Orange	Pâtisserie maison (Gâteau moelleux à la mangue)

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Produit issu de l'agriculture biologique

Producteurs locaux ("Croquez la Vienne")

Menu végétarien

