


























MENUS OCTOBRE

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 02 au 06 octobre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Salade de penne à la Grecque (tomate, concombre, fromage de brebis, origan)	Céleri rave BIO râpé vinaigrette 	Salade fromagère (salade verte et dés d'emmental)	Brocolis persillé	Tomates ciboulette 
Chipolata grillée 	Haché de bœuf à la marocaine	Rôti de dinde à l'oseille	Omelette maison	Fish and frites
Haricots beurre très fins sautés	Semoule	Gratin de courgettes fraîches maison 	Salade verte	Frites / Pommes rissolées
Edam	Cotentin nature	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe 	Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe 	Montcadi croûte noire
Raisins 	Poire 	Compote de pommes individuelle 	Salade de fruit frais (kiwi, banane, ananas)	Crumble pomme maison 
Semaine du 09 au 13 octobre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Cake maison au jambon de volaille	Betteraves	Mercredi libéré	Carottes râpées	Concombres persillés
Sauté de bœuf forestier 	Emincé de porc au thym		Lasagnes provençales maison et mozzarella (tomate, courgette)	Filet de merlu au beurre citronné
Carottes fraîches vichy	Epinards à la crème		(plat complet)	Poêlée de légumes maison (pommes de terre, carotte)
Gouda	Yaourt aromatisé fermier de Vica sur Gartempe 		Flan vanille	Robich'long BIO 
Pomme 	Dartois chocolat 		Crêpe	Compote individuelle pomme framboise
Semaine du 16 au 20 octobre - Semaine du goût - Céréales, Légumineuses et Cucurbitacés				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Epautre, lentilles corail et sa crème de cheddar 	Rillettes + cornichon 	Salade de concombres 	Potage de citrouille 	Carottes râpées
Sauté de poulet aux épices 	Nouilles de riz, haricots noirs (sauce tomate) et brunoise de légumes	Steak haché grillé	Orgeotto aux pois maraichers (orge perlé, pois maraichers, cream cheese)	Filet de hoki à l'aneth
Haricots verts extra fins sautés	(plat complet)	Purée de butternut frais maison 	(plat complet)	Poêlée de courgettes fraîches 
Petit suisse aromatisé	Camembert	Vache picon		Montcadi croûte noire
Dés de poires au sirop	Kiwi	Cocktail de fruits	Banane	Panna cotta de potiron maison

Les viandes bovines et porcines sont d'origine française. Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Alsannes

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO