

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
Batavia CE2 et croûtons	Tomates vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre ravigotée	Carottes rapées bio locales vinaigrette
Omelette MEA au fromage	Sauté de porc à la moutarde	Colombo de poulet	Poisson pané MSC et citron	Boulettes au veau sauce provençale
Pommes rosti	Lentilles bio locales au jus	Jeunes carottes persillées	Epinards en branches CE2 à la béchamel	Printanière de légumes CE2
Vache qui rit	Ptît Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Tomme grise	Petit suisse sucré	Saint Nectaire AOP
Raisin	Mousse au chocolat noir	Poire HVE	Pomme HVE	Flan cuisiné par nos chefs

Rencontres du Goût : à la découverte des épices

lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
Taboulé marocain à la semoule bio	Salade coleslaw bio au curry	Salade verte et croûtons à l'ail vinaigrette	Potage potiron et curcuma	Betteraves bio locales au vinaigre de framboise
Colin MSC sauce homardine	Roti de dinde sauce citron et gingembre	Gratin de pâtes locales bio à l'italienne	Nuggets de blé et citron	Roti de boeuf bio sauce paprika
Carottes CE2 au cumin	Riz bio créole	au poulet et à la mozzarella	Chou fleur CE2 et pommes de terre béchamel à la muscade	Pommes noisette
Gouda	Biscuit solidaire	Carré de Ligueil	Buche de chèvre local	Crème anglaise
Poire HVE	Fromage blanc sucré local	Smoothie gourmand pomme vanille	Pomme bio locale	Gâteau aux épices

lundi 20 octobre	mardi 21 octobre	mercredi 22 octobre	jeudi 23 octobre	vendredi 24 octobre
Salade de pommes de terre façon piémontaise	Céleri rémoulade	Carottes bio râpées vinaigrette	Potage de légumes bio	Salade iceberg locale et vinaigrette
Saucisse fumée	Sauté de poulet BBC sauce aux épices espagnoles	Roti de porc sauce aux oignons	Cordon bleu	Lasagnes à la
Haricots verts persillés CE2	Riz bio créole	Pommes de terre au beurre	Petits pois CE2 au jus	bolognaise aux lentilles
Emmental bio	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Fromage ail et fines herbes	Bûche de chèvre locale
Mousse au chocolat	Banane bio	Yaourt aromatisé local (vrac)	Poire HVE	Purée de pommes bio

Repas Halloween

lundi 27 octobre	mardi 28 octobre	mercredi 29 octobre	jeudi 30 octobre	vendredi 31 octobre
Taboulé oriental à la semoule bio	Salade coleslaw bio	Pâté de campagne et cornichons	Betteraves bio vinaigrette	Phalanges à la crème
Beignets de poisson sauce tartare	Flan au fromage maison	Boulettes au porc à la dijonnaise	Sauce bolognaise au boeuf	Rôti de zombie sauce fantôme
Chou fleur HVE persillé	Pommes Rosti	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Coquillettes bio	Jack-o'-lantern s'est pris une patate
Edam	Yaourt nature sucré	Brie	Petit Moulé	Saint paulin guillotiné
Flan vanille	Compote de fruits	Poire HVE	Banane bio	Epouvante sucrée à la carotte

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable