



## Menus des scolaires et accueils de loisirs – OCTOBRE 2020

	Lundi	Mardi rentrée	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 5 au 9/10</b>	Salade verte aux cœurs de palmier Paupiette de poisson Coquillettes Saint paulin Compote de fruits Pain <b>bio*</b>	Carottes râpées en vinaigrette à la framboise Steak haché de bœuf * Brocolis et pdt Camembert Chocolat liégeois Pain <b>bio*</b>	Salade de tomates vinaigrette huile d'olive Sauté de veau *forestière Lentilles au beurre Comté Fruit de saison <b>bio*</b> Baguette <b>bio*</b> cuite sur place	Taboulé Filet de merlu crème de courge Riz bio pilaf* Yaourt nature <b>bio*</b> Banane Pain <b>bio*</b>	Salade : concombre, menthe, citron, tomate, huile d'olive Merguez Semoule Fromage blanc nature et sucre Salade de fruits Pain <b>bio*</b>
<b>Goûter</b>	yaourt nature/pain confiture/beurre/fruit	céréales/lait/compote	fruit de saison/pain/beurre/chocolat /lait	yaourt nature/pain d'épices/beurre/fruits	fruit de saison/pain/beurre chocolat/lait
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 12 au 16/10</b>	Endives à l'emmental Haché de porc * à la crème de champignons Haricots verts au beurre Yaourt aux fruits Madeleine Pain <b>bio*</b>	Salade de tomates à la ciboulette Filet de merlu sauce champignons Carottes persillées et pommes de terre Brie Fruit de saison <b>bio*</b> Pain <b>bio*</b>	Minestrone de légumes maison * Boulette de légumineuse Tomate au curry Riz <b>bio*</b> Comté Fruit de saison Baguette <b>bio*</b> cuite sur place	carottes râpées <b>bio*</b> vinaigrette pain d'épices Sauté de veau *marengo Ecrasée de pommes de terre Chanteneige Ananas au sirop Pain <b>bio*</b>	Betteraves à la crème de moutarde Filet de cabillaud à la crème de potirons Julienne de légumes Petit suisse Fruit Pain <b>bio*</b>
<b>Goûter</b>	Yaourt/ Fruit	Lait/Pain au lait	fromage/Pain	Yaourt/fruit de saison	lait/pain d'épices

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

**Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.**



Produits Bio \*



Viande bovine française \*



Volaille labélisée \*



Produits frais travaillés  
Fait Maison \*



Porc français \*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 19 au 23/10</b>	Concombre à la crème * Filet de hoki aux champignons Semoule <b>bio</b> * aux épices yaourt aux fruits Pain <b>bio</b>	Aiguillette de volaille * à la tomate Pommes noisette et dosette ketchup Emmental Fruit de saison Pain <b>bio</b> *	Salade de chèvre chaud Emincé de bœuf * strogonoff Printanière de légumes Compote de fruits sans sucre Baguette <b>bio</b> * cuite sur place	Rôti de porc * sauce charcutière Petits pois Kiri Gaufre Pain <b>bio</b> *	<b>Végétarien</b> Salade de betteraves râpées à la coriandre Gratin de pommes de terre * Comté Banane Pain <b>bio</b> *
<b>Goûter</b>	Fromage blanc/fruit de saison	Lait/barre bretonne	Yaourt nature/fruit	Lait/céréales/chocolat	Fromage/pain
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 26 au 30/10</b>	Carottes râpées <b>bio</b> * vinaigrette Rôti de veau Poêlée forestière Fromage blanc <b>bio</b> * Pain <b>bio</b> *	Steak de légumes au paprika Brocolis sautés Saint nectaire Fruit de saison <b>bio</b> * Pain <b>bio</b> *	Joue de bœuf* braisée échalote Haricots verts à l'ail Coulommiers Banane Baguette <b>bio</b> * cuite sur place	Salade verte sauce fromage blanc Nuggets de volaille * sauce barbecue Gratin de potimarrons Mousse au chocolat Pain <b>bio</b> *	Salade de cœurs de palmier et gouda Filet de colin à la crème carotte Pommes de terre persillées * Poire Pain <b>bio</b> *
<b>Goûter</b>	Lait/pain/confiture/beurre	Fromage blanc/compote	Lait/pain/chocolat	Petit suisses nature/pain d'épices	Yaourt/fruit

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

**Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.**



Produits Bio \*



Viande bovine française \*



Volaille labélisée \*



Produits frais travaillés  
Fait Maison \*



Porc français \*