



## Menus des scolaires et accueils de loisirs – OCTOBRE 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 4 au 8/10/2021</b>	salade verte gouda paupiette de poisson Coquillettes* Fruit Pain *	<u>Menu végétarien</u> Omelette brocolis et pdt Camembert Fruit pain *	sauté de veau* forestière lentilles* au beurre kiri fruit de saison *	Céleri rémoulade filet de merlu crème de courges riz * pilaf Yaourt aromatisé pain *	Salade : concombre, menthe, citron, tomate, huile d'olive merguez Aubergines rôties Semoule au lait pain *
<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/fruit	fruit de saison pain/beurre/chocolat /lait
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 11 au 15/10/2021</b>	<u>Menu des enfants</u> Salade composée sauce fromage blanc Escalope de poulet* panée haricots verts au beurre Moelleux chocolat Pain *	Filet de merlu à la crème carottes persillées et pommes de terre brie fruit de saison * pain *	<u>Menu végétarien</u> Mélange de légumineuses à la tomate julienne de légumes yaourt aux fruits fruit de saison	carottes râpées * vinaigrette pain d' épices sauté de veau* marengo écrasé de pommes de terre Fromage blanc sucre pain *	filet de cabillaud à la crème de potirons Riz * Edam fruit de saison pain *
<b>Goûter</b>	pain confiture beurre Fruit	pain au lait barre de chocolat/Lait	pain fromage jus de fruit	gaufre fruit de saison	Brioche pâte à tartiner/ fruit de saison

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 18 au 22/10/2021</b>	<u>Menu des enfants</u> Filet de poisson pané brocolis/semoule Emmental Ananas * Pain *	Concombre sauce tzaziki* aiguillette de volaille* à la tomate pommes noisette et dosette ketchup Yaourt nature pain *	emincé de bœuf* strogonoff Printanière de légumes (petits pois) Mimolette fruit de saison *	rôti de porc* ou de dinde* sauce charcutière carottes vichy/pâtes kiri banane pain *	<u>Menu végétarien</u> salade de betteraves râpées à la coriandre gratin dauphinois Kiri Salade de fruits frais pain *
<b>Goûter</b>	pain beurre chocolat fruit de saison	fourré à la fraise yaourt nature + fruit	barre bretonne fruit de saison	céréales au chocolat lait	pain beurre confiture fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 25 au 29/10/2021</b>	<u>Menu des enfants</u> carottes râpées * vinaigrette citron escalope de dinde* au jus romarin courgettes rôties gaufre * Pain *	<u>Menu végétarien</u> Omelette au paprika pommes de terre persillées Roquefort Fruit de saison * pain *	joue de bœuf* braisée échalote Riz Coulommiers Banane	filet de colin à la crème de carottes petits pois laitue yaourt Fruit de saison pain *	<u>Thème halloween :</u> salade verte sauce vinaigrette rouge hot dog ketchup haricots verts persillés Gâteau à la carotte* pain *
<b>Goûter</b>	fruit pain confiture beurre	céréales/lait compote	fruit de saison pain beurre chocolat	Petit suisse aromatisé brioche beurre miel/fruit	palet bretons pur beurre/fruit jus d orange bio

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 \*