



MENUS SCOLAIRES OCTOBRE 2021

LUNDI 4	MARDI 5	LA SEMAINE DU GOUT		JEUDI 7	VENDREDI 8
Salade de lentilles au saumon Boulettes de bœuf Choux fleurs parmesan Produit laitier 1 Flan au caramel	Carottes râpées Gardiane de taureau Blé Produit laitier 2 Compote	 		Salade de pommes de terre Sauté de dinde au jus Tiramisu d'épinards Produit laitier 1 Salade de fruits	Mini pizzas Riz Sauce champignons Produit laitier 3 Fruit de saison
LUNDI 11	MARDI 12			JEUDI 14	VENDREDI 15
Salade de jeunes pousses et dés de fromage Pâtes à la carbonara* Produit laitier 1 Fruit de saison	<i>Menu Mystère : Découvre les légumes du repas?</i>	<i>Menu Mystère : Découvre les saveurs du repas?</i>	Salade de pâtes Accras de morue Haricots verts sautés Produit laitier 1 Crème aux œufs		
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22 repas Halloween		
Pâté de campagne* Poulet rôti au jus Petit pois à la française Produit laitier 2 Fruit de saison	Tartinade au thon et pain de mie Emincé de porc* au curry Flan de céleri-rave et parmesan Produit laitier 1 Fruit de saison	Salade de Crozets Sauté de bœuf à la tomate Carottes sautées Fromage blanc coulis de fruits	Salade de chou rouge et feta Gratin de coquillettes au potimarron Cake au cacao "surprise"		
 		 BONNES VACANCES		 	

Aucune composante autre que celles prévues dans le menu ne sera servi aux rationnaires quelle qu'en soit la raison.

La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

** peut contenir du porc * viande de porc

Produit laitier 1 : produit contenant + de 150 mg de calcium - Produit laitier 2 : produit contenant 100 à 150 mg de calcium - Produit laitier 3 : produit contenant - de 100 mg de calcium

Conformément au décret du 17 décembre 2002, l'origine de la viande bovine est affichée sur les menus



Pain BIO



Viande de bœuf français

Produit issus de l'agriculture biologique



ppellation d'origine protégée/contrôlée (AOP/AOC)