


















MENUS SCOLAIRES - OCTOBRE -



<p><u>LUNDI 2 OCTOBRE</u></p> <p> salade de chou rouge</p> <p> sauté de porc BBC au jus</p> <p>riz pilaf</p> <p>petits suisses aromatisés</p>	<p><u>MARDI 3 OCTOBRE</u></p> <p>parmentier de canard</p> <p>salade verte</p> <p>Vache qui rit</p> <p>compote pommes poires BIO </p>
--	--


<p><u>LUNDI 9 OCTOBRE</u></p> <p> betteraves vinaigrette</p> <p> noix de joue de porc aux aïelles</p> <p> navets et panais sautés</p> <p> tarte aux pommes</p>	<p><u>MARDI 10 OCTOBRE</u></p> <p>filet de merlu sauce betteraves</p> <p>cœurs de blé à la fondue de poireaux</p> <p>Yaourt aromatisé FERMIER LOCAL (seau) </p> <p>poires au siop</p>
---	---


<p><u>LUNDI 16 OCTOBRE</u></p> <p>osso bucco</p> <p>poêlée de saison  (carottes, brocolis, navets)</p> <p>Babybel</p> <p>fruit de saison </p>	<p><u>MARDI 17 OCTOBRE</u></p> <p>choux blancs et rouges vinaigrette </p> <p>nuggets végétaux</p> <p>ratatouille et boulgour </p> <p> yaourt nature sucré BIO ENILLIA </p>
--	--


<p><u>JEUDI 5 OCTOBRE</u></p> <p>salade de pdt</p> <p> cappelletti épinards/fromage sauce crème</p> <p>salade verte</p> <p>salade de fruits (coupelle)</p>	<p><u>VENDREDI 6 OCTOBRE</u></p> <p>salade de pâtes, surimi, tomates</p> <p>poisson FRAIS sauce curry/coco</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>  yaourt nature sucré FERMIER LOCAL (seau)</p>
--	---


<p><u>JEUDI 12 OCTOBRE</u></p> <p>macédoine mayonnaise</p> <p>gratin de gnocchis au basilic</p> <p>salade verte</p> <p> fruit de saison</p>	<p><u>VENDREDI 13 OCTOBRE</u></p> <p> boulettes de bœuf à la crème</p> <p>gratin de courgettes</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>fruit de saison </p>
---	---


<p><u>JEUDI 19 OCTOBRE</u></p> <p>GRAND REPAS</p> <p>A DEFINIR</p>	<p><u>VENDREDI 20 OCTOBRE</u></p> <p> pâté de campagne BBC cornichon</p> <p>poisson FRAIS sauce fruits de mer</p> <p> pdt à l'anglaise</p> <p>fromage blanc aromatisé</p>
---	--


 Produits de saison

 Produits fermiers

 Produits d'origine locale

 Produits Label Rouge

 Produits Bleu, Blanc, Cœur

Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique (sous réserve du fournisseur) 

menu végétarien