

MENUS OCTOBRE 2024

ECOLES

Semaine du 07 au 11 Octobre 2024				
Lundi	Mardi		Jeudi 	Vendredi
<p>Céleri râpé mayonnaise</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne </p> <p>Riz blanc BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Poire</p>	<p>Betteraves rouges BIO</p> <p>Sauté de poulet à l'oseille</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe </p> <p>Gâteau "Petit beurre"</p>		<p>Concombre</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Petits suisses aromatisés</p> <p>Chou vanille</p>	<p>Tomate ciboulette</p> <p>Brandade de poisson (plat complet)</p> <p>Pavé frais 1/2 sel</p> <p>Compote pomme banane maison </p>
Semaine du goût				
Blanche-Neige		Semaine du 14 au 18 Octobre 2024		Thème Disney
Lundi		Mardi		Vendredi 
<p>Agrilocal</p> <p>Pâté marmite de Sommières-du-Clain </p> <p>Sauté de bœuf aux champignons de Bernazay </p> <p>Haricots verts extra fins sautés BIO</p> <p>Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe </p> <p>Pomme rouge des Vergers de Chézeau </p>	<p>Carotte râpée</p> <p>Spaghettis boulettes à la sauce tomate (plat complet)</p> <p>Vache Picon</p> <p>Dés de poires au sirop</p>		<p>Cendrillon</p> <p>Brocolis au maïs vinaigrette au citron</p> <p>Escalope à la Normande (crème et vinaigre) </p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Emmental de Gus </p> <p>Gâteau moelleux maison au potiron</p>	<p>Lilo et Stitch</p> <p>Salade hawaïenne (riz, crevette, ananas)</p> <p>Poisson à la tropicale (lait de coco et citron vert)</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Camembert / Robich'long BIO </p> <p>Salade de fruits exotiques</p>

Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de boeuf Race à viande

