

# Restauration scolaire - Menus du mois d'octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03-oct.	04-oct.	05 oct	Sans viande et sans poisson 06 oct	07 oct
Carottes râpées <b>BIO</b> (10) Emincé de volaille au curry Riz Emmental (7) Barre glacée (1-6-7)	Taboulé (1-10) Poisson <b>frais</b> (4) Brocolis Fromage blanc <b>BIO</b> (7) Kiwi	Salade arlequin (7-10) Sauté de porc au chorizo Coquillettes (1) <b>BIO</b> Gouda (7) Pomme au four	Crêpe au fromage (1-3-7) Pilaf de boulgour (1) aux petits légumes et à la vache qui rit (7) Poire <b>BIO</b>	Concombre (10) Bœuf <b>BIO</b> à la provençale Haricots beurre Plateau de fromage (7) Semoule au lait (1-7)
GOÛTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	GOÛTER APS : Pain – chocolat	GOÛTER ALSH : Fruit – grany noisettes (1-8)	GOÛTER APS : cake (1-3-7) – jus de fruit	GOÛTER APS : Pain – confiture

## Semaine du goût du 10 au 14 octobre

10-oct.	Sans viande et sans poisson 11-oct	12-oct.	13-oct.	14-oct.
<b>Schwabach - Allemagne</b> Chou blanc <b>BIO</b> à la bavaroise (10) Pichelsteiner (potée saucisse, lentilles et légumes) Forêt noire (1-3-6-7)	<b>A Laracha - Espagne</b> Gaspacho Tortilla de patatas (3) Fromage de brebis (7) Crème catalane (3-7)	<b>Worthing - Grande Bretagne</b> Concombre et radis à l'aneth (10) Fish and peas <b>BIO</b> (1-3-4-7) Pudding (1-3-7)	<b>Gourcy - Burkina Faso</b> Salade africaine (10) (avocat, carotte, lait de coco) Poulet <b>BIO</b> Yassa Riz Ananas	<b>Murat – Auvergne France</b> Salade Auvergnate (7-10) ( Salade verte - poire - bleu) Truffade (7) (PDT <b>BIO</b> ) La flognarde (1-3-7)
GOÛTER APS : Brioche (1-3-7) – fruit	GOÛTER APS : Pain et fromage (7)	GOÛTER ALSH : Fruit – biscuit (1-3-7)	GOÛTER APS : Compote – pain d'épices (1)	GOÛTER APS : Pain – Pâte à tartiner (7-8)
17-oct.	18-oct.	Sans viande et sans poisson 19-oct	20-oct.	21-oct.
Céleri rémoulade (3-10) Paëlla de poulet (14) Vache qui rit (7) Kiwi <b>BIO</b>	Salade verte croûtons et fête (1-7-10) Sauté de Boeuf <b>BIO</b> Carottes Brie (7) Tarte rhubarbe (1-3-7)	Betteraves <b>BIO</b> et maïs vinaigrette (10) Tarte aux légumes (1-3-7) Salade (10) Mimolette (7) Yaourt aux fruits (7)	Pâté de campagne (3-7) Porc façon marengo Légumes d'automne <b>BIO</b> Rouy (7) Orange	Salade de chou Vendéenne (7-10) Poisson <b>frais</b> (4) Céréales gourmandes <b>BIO</b> (1-6) Plateau de fromage (7) Entremet chocolat (7)
GOÛTER APS : cocktail de fruits – gaufrette (1-6)	GOÛTER APS : Pain et confiture	GOÛTER ALSH : Torsade chocolatée (1-3-6-7)	GOÛTER APS : Fruit - Biscuit (1-3-7)	GOÛTER APS : Pain – Chocolat

## Menus Accueil Loisirs Vacances scolaires

24-oct.	25-oct.	26-oct.	Sans viande et sans poisson 27-oct	28-oct.
Pommes de terre mimolette (3-7-10) Poisson meunière (3-4) Petits pois Emmental (7) <b>BIO</b> Poire	Concombre (10) Poulet <b>BIO</b> Frites Cantal (7) Compote de pomme	Rillettes de sardine au fromage frais (4-7) Saucisse de porc Haricots verts <b>BIO</b> Pont-l'évêque (7) Mandarine	Coleslaw (10) Blanquette d'haricots blancs aux légumes Saint Nectaire (7) Fromage blanc (7) <b>BIO</b>	Velouté de courgette <b>BIO</b> au kirî (7) Pennes (1) bolognaise Plateau de fromage (7) Ananas
GOÛTER ALSH : Barre Céréales (1-6-8) – fruit	GOÛTER ALSH : Pain – Fromage (7)	GOÛTER ALSH : Croissant (1-3-7)	GOÛTER ALSH : Flan Pâtissier (1-3-7)	GOÛTER ALSH : Pain – Compote

Bio : agriculture biologique  
Toutes nos viandes sont d'origine Française  
Pf : poisson frais

Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques.

Menus scolaires et Accueil de Loisirs, APS : Accueil Périscolaire

Sous réserve des approvisionnements

