

menus scolaire et alsh du 12 au 23 octobre 2020



viande bovine française



viande de porc française



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert	
	légumes	fruits	SEMAINE DU GÔT		local	saison
lundi			repas végétarien			
12 / 10	endives au miel et noix	steack de soja tomate et basilic sauce poivre vert	haricots beurre	camembert confit de figues	brownies	
mardi						
13 / 10	taboulé au méli mélo de fruits rouges	curry de porc	gratin de radis roses	gouda	raisin noir	
mercredi						
14 / 10	pomelos	cordon bleu	farfalles	petit louis	compote de patates douces épicées	
Jeudi						
15 / 10	tomates mimosa	poisson du jour sauce coing	printanière de légumes	fripou	crème dessert praliné	
Vendredi						
16 / 10	velouté de potirons et châtaignes	poulet à la normande	frites	edam	kiwi	
Lundi						
19 / 10	radis noir râpés	brochette de dinde	bâtonnets de carottes crozets (bio)	babybel	abricots au sirop	
Mardi			repas végétarien			
20 / 10	salade tex mex végétarienne au blé	bourguignon végétarien		yaourt à la noix de coco	pomme	
Mercredi						
21 / 10	salade coleslaw	palette à la diable	courgettes braisées sur lit de pommes de terre	emmental	boudoir crème anglaise	
Jeudi						
22 / 10	terrine de campagne	brandade de poisson		kiri	clémentine	
Vendredi						
23 / 10	toast de chèvre chaud salade	daube d'agneau à la bière	quinoa(bio) aux légumes	pont l'évêque	entremet divers	

sous réserve de modifications