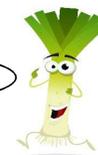




MENUS ECOLES OCTOBRE 2023

Bon appétit !



	LUNDI 2 OCTOBRE	MARDI 3 OCTOBRE	JEUDI 5 OCTOBRE	VENDREDI 6 OCTOBRE
	Salade composée crudités et dès de fromage	Carottes rapées	Quiche	Bettaraves
	Cordon bleu	Pizza	Filet de poisson aux herbes	Sauté de veau
	Petits pois	Salade	Gratin de courgettes	Riz pilaf
	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Glace	Fromage blanc
GOÛTERS	Croissant - Fruit	Pain - Fromage - Fruit	Céréales - Lait - Fruit	Pain - Pâte à tartiner - Fruit
	LUNDI 9 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE
	Feuilleté aux fromages	Crudités de saison au thon	Salade de riz	Soupe de légumes au fromage frais
	Filet mignon de porc	Parmentier Végétarien	Cabillaud grillé	Bœuf bourguignon
	Poêlée de légumes		Haricots verts	Coquillettes
	Yaourt	Fromage - Banane	Gaufre	Flan
GOÛTERS	Compote à boire - Biscuit - Fruit	Pain - Fromage - Fruit	Yaourt - Quatre-quarts - Fruit	Pain au lait - Barre de chocolat - Fruit
	LUNDI 16 OCTOBRE	MARDI 17 OCTOBRE	JEUDI 19 OCTOBRE	VENDREDI 20 OCTOBRE - Menu Halloween
	Salade batavia	Choux blanc	Duo de saucissons	Ceufs mimosa araignés
	Poisson pané	Pâte cantonnaise	Steak haché	Hot Dog Halloween
	Ratatouille Riz		Frites	Frites
	Yaourt bio	St Morêt - Fruit	Fromage blanc au miel	Moelleux chocolat cœur fruit rouge
GOÛTERS	Biscuit - Yaourt - Fruit	Pain - Beurre Chocolat en poudre - Fruit	Fête des anniversaires	Confiture - Quatre-quarts - Fruit

ALIMENTS BIO

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires

