




MENU SCOLAIRE sans GOUTER - SV



SEMAINE 40 - DU 02 AU 06 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette	Duo de choux	Tarte aux poireaux	Cœuf dur mayonnaise ^{AB}
Lasagnes végétarienne (PC)	Paupiette de dinde aux champignons	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Poisson pané	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés ^{AB}	Gratin de courgettes	Croc' lait	Haricots verts	Boulghour à la tomate
Fruit de saison	Saint-Nectaire	Fruit de saison	Vache qui rit	Yaourt aromatisé
	Gélifié au chocolat	S/V : Marmite de poisson	Muffin au chocolat	Crème dessert praliné
	S/V : Poisson en sauce			S/V : Croustillant au fromage

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande **S/P**: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison






- * Plat contenant du porc



MENU sans GOUTER SV



SEMAINE 41 - DU 9 AU 13 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates à l'échalotte	Macédoine mayonnaise	Mortadelle*	Quiche lorraine*	Carottes râpées
Escalope de poulet grillée	Poisson meunière 	Sauté de veau aux oignons	Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Pommes quartier	Poêlée de légumes	Flageolets	Beignets de brocolis	
Carré de l'Est	Yaourt nature	Cantadou	Petit suisse aromatisé 	Emmental
Liégeois vanille	Donuts 	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison
S/V: Falafel à la tomate		S/V: Betteraves vinaigrette / Poisson sauce crustacés	S/V: Tarte au fromage / Steak haché au thon	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc





MENU SCOLAIRE SV sans GOUTER



SEMAINE 42- DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>AGIR POUR L'AVENIR.</p> <p>JOURÉE MONDIALE DE L'ALIMENTATION</p> <p>UNE ALIMENTATION SAINE POUR UN MONDE #FAIMZERO</p>	<p>LA SEMAINE DU GOUT</p>	<p>LA SEMAINE DU GOUT</p>	<p>LA SEMAINE DU GOUT</p>	<p>LA SEMAINE DU GOUT</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU CENTRES DE LOISIRS SV sans GOUTER



SEMAINE 43- DU 23 AU 27 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Saucisson sec*	Pâté de tête*	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Blanquette de veau/ Riz (PC)	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thaï	Bolognaise végétarienne	Escalope de dinde pané
	Frites	Légumes façon wok	Spaghetti	Haricots verts
Gouda	Boursin	Kiri	Petit suisse nature	Tomme blanche
Flan au caramel	Fruit de saison	Marbré au chocolat	Eclair au chocolat	Compote Pommes-poirs
S/V: Nuggets de poisson	S/V: Mais au thon	S/V: Salade Louisiane / Omelette		S/V: Feuilleté au fromage / Poisson en sauce

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc



Plat Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU CENTRES DE LOISIRS SV sans GOUTER



SEMAINE 44 - DU 30 AU 03 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron	Pizza au fromage	<p>1er NOVEMBRE TOUSSAINT</p>	Tarte aux trois fromages	Salade verte
Sauté de dinde aux légumes	Œuf dur		Paupiette de veau à la provençale	Brandade de poisson (PC)
Boulghour	Epinards à la crème		Courgettes à la tomate	
Camembert	Fruit de saison		Chanteneige	Fromage frais sucré
Crème dessert vanille			Palet breton	Riz au lait
S/V: Poisson pané				S/V: Tarte aux trois fromage / Boulettes de sarrasin

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc
