

## MENUS OCTOBRE-NOVEMBRE

## 20 au 24 octobre

## Salade coleslaw (carottes Bio, Chou blanc Bio) - Vinaigrette Bolognaise au bœuf FR aux petits légumes O //Bolognaise de lentilles aux petits légumes (carottes, poireaux, céleri, courgettes, navet) Pennes HVE -Emmental Bio râpé Fromage blanc sucré (vrac) © ( Beignets de chou fleur Carry de carottes aux pois chiches Semoule Bio Brie Fruit de saison Emincé de porc FR O - Sauce champignons /Pané fromager Purée de pommes de terre Bio et courges © © Fromage (à la coupe) Cake vanille 🔾 Macédoine de légumes (carottes, haricots verts, navets, petits pois) - Vinaigrette Filet de Colin d'Alsaka MSC O - Sauce basquaise /Fricassée de fèves - Sauce basquaise Riz Bio Haricots verts CE2 🔞 Cantal AOP Fruit de saison Betteraves HVE 💿 - Vinaigrette Escalope de poulet - Sauce Marengo /Oeuf dur CE2 ○ - Sauce Marengo Blé Panais Bio persillé 😊 - Sauce Béchamel Yaourt lait fermier mandarine HVE (vrac) 00

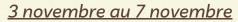




## 27 octobre -31 octobre

Lundi	Maïs - Vinaigrette Nuggets de poisson Nuggets végétarien de blé , citron Pommes de terre Bio vapeur Epinards béchamel Comté AOP Fruit de saison
Mardi	Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette  Kassler HVE (porc) © © /Saucisse végétale pois et blé Sauce moutarde Lentilles aux carottes Bio © Gouda Fruit de saison
Mercredi	Céleri Bio râpé
Jeudi	Salade verte Vinaigrette Omelette Blo du chef (oeuf Bio) - Sauce tomate Riz Bio - Petits pols au jus - Coulommiers Compote du chef pomme Bio et poire -  Salade verte - Sal
Vendredi	Carottes Bio ràpée <sup>©</sup> ○ - Vinaigrette  Emincé de poulet Label Rouge FR  ○ - Sauce curcuma /Fricassée de pois chiches - Sauce curcuma Purée de pommes de terre Bio et chou rouge <sup>©</sup> Mimolette







Lundi	Céleri Bio râpé   - Vinaigrette aux pommes Bolognaise au bœuf FR aux petits légumes
Mardi	Chou rouge Bio râpé ◎ - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC ③ /Nuggets de maïs Gnocchis Haricots verts CE2 ③ - Bouillon épicé Fromage (à la coupe) Fruit de saison Bio ⑤
Mercredi	Salade verte Vinaigrette à l'ail Jambon braisé (porc) FR () //Saucisse végétale (façon chipo) Ecrasé de pommes de terre Bio () Edam Crème dessert du chef au chocolat ()
Jendi	Mais - Vinaigrette aux fines herbes Sauté de boeuf FR ① - Sauce au thym /Emincé de pois et blé - Sauce au thym Semoule Bio ⑤ Légumes tajine Fromage blanc sucré (vrac) ⑥ ⑥ Compte fraîche pomme banane Bio ⑥ ♀
Vendredi	Potage de légumes (concentré) Polenta aux petits pois carottes et pois chiches façon gratin  Sauce tomate  Salade iceberg CE2  Vinaigrette Fromage à tartiner Cake au citron





<sup>\*</sup>Toutes les viandes de boeuf, veau et porc sont d'origine Française

