



Les menus du mois d'octobre 2017

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 6 octobre semaine 40	Mélange coleslaw Hachis parmentier (1/2 bœuf BIO PL, 1/2 porc) Flan <i>SP: Parmentier au bœuf</i> <i>SV: Purée gratinée</i>	Lentilles en salade Tian d'agneau PL Crumble aux courgettes Brillat savarin et cantal AOP Pomme BIO Pain aux céréales	Salade de perles au surimis Croque Monsieur Haricots verts BIO sautés Petit louis coque Prune PL <i>SP: croque Mr à la dinde</i> <i>SV: Pizza au chèvre</i> <i>Goûter: Yaourt / roulé à la confiture</i>	Concombre BIO / maïs Poulet LR Frites Petits suisses NS	Salade verte Seiche provençale Riz PL créole Yaourt BIO
Menus alternatifs : c'est bon pour la planète					
Du 9 au 13 octobre Semaine du goût semaine 41	Mâche / croûtons / dés de chèvre Tajine de légumes Boulghour BIO Compote Prince	Iceberg / olives Cappelletti 5 fromages sauce tomate Yaourt BIO moelleux au chocolat	Carottes BIO râpées Pané végétarien Pommes campagnardes Calin fruit <i>Goûter: Pain /petit louis / pomme</i>	Taboulé Petits beignets de poisson MSC Poellée de légumes de saison Emmental et cabrissac Poire BIO	Roulé au fromage Gratin d'épinards / œuf dur à la béchamel Yaourt à boire BIO Banane
Du 16 au 20 octobre semaine 42	Pâté de campagne Emincés de dinde au curry Carottes BIO vichy Babybel Kiwi <i>SP SV: sardines</i>	Pamplemousse Filet de poisson MSC au safran Riz sauvage Fromage blanc BIO	Pois chiches Fricassée de porc BIO PL Haricots beurre Bûche de chèvre et gouda Raisin <i>SP SV: omelette</i> <i>Goûter: Liégois au chocolat / madeleine</i>	Salade verte BIO Gardiane de taureau PL Tagliatelles Crème à la vanille Pain de campagne	Salade de blé Brochette de dinde à la provençale Petits pois Coulommier et F. d'ambert AOP Pomme <i>SP SV: Pois sans lardons</i>
Du 23 au 27 octobre vacances d'automne semaine 43	Salade mélangée Blanquette de veau PL Nouilles au beurre Yaourt BIO <i>Goûter: Pain / babybel / banane</i>	Pizza Brochette de poisson pané MSC Ratatouille Vache qui rit Pomme BIO <i>Goûter: Flan / moelleux coco</i>	Céleri mayonnaise Sauté de porc PL aux olives Polenta BIO Petits suisses NS <i>SP: paupiette de veau</i> <i>Goûter: Compote / palmier</i>	Salade de pâtes Flan au jambon (œufs BIO) Chou fleur au gratin Montagnou et reblochon AOP Ananas <i>SP SV: flan nature</i> <i>Goûter: fromage blanc / chausson aux pommes</i>	Concombre sauce bulgare Paella garnie (dinde, seiche, moules) riz BIO Velouté + sucre <i>SV: paella sans viande</i> <i>Goûter: Pain / camembert / Kiwi</i>

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local

SdeF :Sud de France



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégé



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



MSC : Ecolabel pêche durable