

Menus du mois d'Octobre 2020

<i>Semaine des saveurs</i>		<i>Vacances scolaires</i>	
S41 du 5/10 au 9/10/2020	S42 du 12/10 au 16/10/2020	S43 du 19/10 au 23/10/2020	S44 du 26/10 au 30/10/2020
<u>LUNDI 5</u>	<u>LUNDI 12 (BIO)</u>	<u>LUNDI 19</u>	<u>LUNDI 26</u> (Repas s/viande/poisson)
Coupelle de pâté de volaille Filet de colin pêche responsable à la sétoise Poêlée 4 légumes Vache Picon Flan caramel	Salade de pois chiches bio au cumin Sauté de porc bio à l'Ananas* Haricots verts bio persillés Suisse aromatisé bio Sablé amande citron bio	Salade de blé provençale Sauté de dinde Label Rouge à la crème Carottes braisées Samos Flan chocolat	Taboulé Omelette au fromage Ratatouille Fromage blanc aromatisé Fruit
<u>MARDI 6</u>	<u>MARDI 13</u>	<u>MARDI 20</u>	<u>MARDI 27 (BIO)</u>
Céleri rémoulade Raviolis au bœuf Coulommiers Fruit	Taboulé Filet de poulet façon tandoori Purée de potiron à la noix de muscade Cantal AOC Fruit	Betteraves vinaigrette Filet de colin pêche responsable à la crème d'aneth Purée de brocolis Pointe de brie Fruit	Pizza aux légumes bio Sauté de porc bio au caramel* Haricots verts bio Yaourt sucré bio Biscuit fourré chocolat bio
<u>MERCREDI 7</u>	<u>MERCREDI 14</u>	<u>MERCREDI 21</u>	<u>MERCREDI 28</u>
Carottes râpées Mignonnettes d'agneau sauce tex mex Blé aux petits légumes Yaourt sucré Fruit	Salade Californienne Steak de veau à l'ancienne Petits pois et carottes Tartare ail et fines herbes Compote de fruits	Radis beurre Poulet à la toscane Duo de boulgour et courgettes Emmental Fruit	Concombres ciboulette Mignonnettes de bœuf sauce tomate Coquillettes Gouda Compote de fruits
<u>JEUDI 8 (BIO)</u> (Repas s/viande/poisson)	<u>JEUDI 15</u> (Repas s/viande/poisson)	<u>JEUDI 22</u>	<u>JEUDI 29</u> (Halloween)
Salade verte bio Chili de légumes bio et riz bio Suisse aux fruits bio Biscuit chocolat Abbaye bio	Trio de crudités Boulettes de soja tomate basilic Duo pommes de terre et panais Fromage blanc sucré Fruit	Salade verte iceberg Bœuf Mironton Torsettes Chanteneige Fruit	Salade de vampires ébouriffés Aiguillettes de poulet à l'orange Purée de patates douces Mimolette Cataclysme de fruits
<u>VENDREDI 9</u>	<u>VENDREDI 16</u>	<u>VENDREDI 23 (BIO)</u> (Repas s/viande/poisson)	<u>VENDREDI 30</u>
Courgettes râpées Poulet basquaise Semoule Pont l'Evêque AOC Fruit	Salade verte iceberg aux croûtons Macaronis à la carbonara de cubes de saumon pêche responsable et fruits de mer Bûche de chèvre Glace / Pomme	Salade de tomates bio Lentilles bio à l'indienne Riz bio Tomme de Pays bio Fruit bio	Salade de riz Arlequin Filet de poisson meunière pêche responsable Gratin de chou-fleur Pont l'Evêque AOC Fruit

* Présence de porc

Entrée de la semaine : Pomelo

Légumes de la semaine : Purée de potiron

Choix du lundi : Poisson pané

Entrée de la semaine : Betteraves ciboulette

Légumes de la semaine : Courgettes sautées

Entrée de la semaine : Macédoine de légumes

Légumes de la semaine : Haricots verts

Choix du mardi : Poisson pané

Entrée de la semaine : Haricots verts en salade

Légumes de la semaine : Carottes sautées

Menus sous réserve de modifications dues à la saisonnalité des produits, à des défauts d'approvisionnement, des alertes intempéries, des grèves qui entraînent des modifications de menus avec des répercussions sur les semaines suivantes et à l'intégration de nouvelles recettes pour la découverte du goût chez l'enfant.