

# Menu

octobre 2022

| lundi 03 octobre   | mardi 04 octobre   | jeudi 06 octobre   | vendredi 07 octobre   |
|--|--|--|---|
| <b>Semaine européenne du développement durable</b>   |  |  |   |
| <p><u>Potage légumes frais locaux</u><br/>Chili con carne</p> <p><u>Maïs Bio, haricots rouges Bio, tomates</u></p> <p>Riz<br/><b>Pomme locale</b></p>  | <p><u>Potage légumes frais locaux</u><br/>Gratin de coquillettes<br/>aux courgettes &amp; poulet</p> <p>sauce boursin<br/>Barre chocolatée </p> | <p><u>Potage légumes frais locaux</u><br/> Boudin blanc (Boudin de volaille)</p> <p><u>Compote de pommes</u></p> <p>Frites<br/>Raisin</p> | <p><u>Potage légumes frais locaux</u><br/>Filet de cabillaud au beurre blanc</p> <p>Brocolis</p> <p><b>Purée maison</b><br/><b>Poire locale</b></p> |
| lundi 10 octobre   | mardi 11 octobre   | jeudi 13 octobre   | vendredi 14 octobre   |
| <p><u>Potage panais</u></p> <p>Oiseau sans tête de boeuf sauce brune</p> <p><u>Chou rouge aux pommes</u><br/><b>Purée maison</b><br/>Crème vanille</p>   | <p><u>Potage épinards</u></p> <p> Gratin de pâtes</p> <p>au jambon<br/>et poireaux<br/>Prune</p>  | <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Couscous végétarien (carottes, navets, pois chiches Bio, céleri, oignons)</p> <p>Semoule</p> <p><b>Poire locale</b></p>   | <p><u>Potage oignons</u></p> <p>Filet de saumon</p> <p>Epinards à la crème<br/><b>Pommes natures</b><br/><b>Pomme locale</b></p>                    |
| lundi 17 octobre   | mardi 18 octobre   | jeudi 20 octobre   | vendredi 21 octobre   |
| <p><u>Potage céleri</u></p> <p> Emincé de porc (Emincé de bœuf) sauce oignons</p> <p><u>Carottes</u><br/><b>Boulgour Bio</b><br/>Flan au caramel</p> | <p><u>Potage carottes</u></p> <p>Pâtes</p> <p>sauce bolognaise<br/>Fromage râpé<br/><b>Poire locale</b></p>  | <p><u>Potage poivrons</u></p> <p>Omelette</p> <p><u>Laitue vinaigrette</u><br/>Frites<br/>Kiwi</p>   | <p><u>Potage brocolis</u></p> <p>Filet de colin</p> <p>Gratin de pdt &amp; céleri-rave<br/><b>Pomme locale</b></p>                                  |
| lundi 24 octobre   | mardi 25 octobre   | jeudi 27 octobre   | vendredi 28 octobre   |
|  |  |  |   |

Produits circuit court/locaux "en gras"

Bio = certification pour ce produit

Légumes de saison



Viande de porc

**Menu végétarien**



Fairtrade

Poisson issu de la pêche durable

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu plaisir des enfants

**Menu à thème**

Menu validé par la diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

La composition de nos menus peut varier d'un jour à l'autre. Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser au 0489/74.24.76 (API Restauration)