

Crudité, cuitité

Féculent, légume sec, céréale

Protéine

Produit laitier

**BIO** Produits issus de l'Agriculture Biologique

# MENUS - MOIS D'OCTOBRE 2021

Sous réserve de modifications



| Lundi 27   | Allergènes                | Mardi 28  | Allergènes        | Jeudi 30  | Allergènes                | Vendredi 1   | Allergènes         |
|--|---------------------------|---|-------------------|---|---------------------------|--|--------------------|
| Maquereaux à la tomate<br>Pilon Tennessee<br>Courgettes<br>Montebourg<br>Fruit <b>BIO</b>  | P<br>CO<br>L<br>L         | Betteraves / maïs<br>Sauté d'agneau<br>Pâtes<br>Kiri<br>Fruit <b>BIO</b>  | M<br>L<br>L<br>L  | Tomates<br>Steak soja au citron<br>Épinards<br>St Félicien <b>BIO</b><br>Gâteau maison  | M<br>CSD<br>L<br>L<br>COL | Concombre<br>Ragoût de veau<br>Pommes de terre / Carottes<br>Yaourt aromatisé<br>Compote <b>BIO</b>  | M<br>L<br>L<br>L   |
| Lundi 4  | Allergènes                | Mardi 5   | Allergènes        | Jeudi 7   | Allergènes                | Vendredi 8   | Allergènes         |
| Chou-fleur cru mayonnaise<br>Poulet Basquaise<br>Poêlée de légumes<br>Chanteneige <b>BIO</b><br>Gâteau maison                        | MOD<br>L<br>L<br>L<br>COL | Potage de légumes<br>Colin en sauce<br>Blé<br>Coulommiers<br>Fruit<br>Pain <b>BIO</b>   | P<br>L<br>L<br>C  | Surimi mayonnaise<br>Boeuf braisé<br>Carottes<br>Epoisse<br>Fruit <b>BIO</b>  | PMOD<br>L<br>L<br>L       | Salade verte<br>Wok végétarien aux légumes<br>Nouilles chinoises<br>Yaourt à la grecque <b>BIO</b><br>Pêche melba  | M<br>L<br>L<br>L   |
| Lundi 11   | Allergènes                | Mardi 12  | Allergènes        | Jeudi 14  | Allergènes                | Vendredi 15  | Allergènes         |
| Semaine du goût<br>Endives <b>BIO</b> à l'huile de noix<br>Porc au Paprika<br>Haricots verts<br>Tiramisu<br>aux spéculos et biscuits | FM<br>L<br>L<br>L         | Epices et Aromates<br>Terrine de légumes<br>mayonnaise au curry<br>Boulettes Thaï végétariennes<br>Riz <b>BIO</b> à l'ail et tomate<br>Roulé au gorgonzola<br>Fruit | ODB<br>SC<br>LC   | Semaine du goût<br>Taboulé à la menthe et raisins secs<br>Poisson au lait de coco<br>et basilic Thaï<br>Poêlée de légumes asiatiques<br>Samos<br>Fruit <b>BIO</b> | P<br>L<br>L               | Epices et Aromates<br>Carottes / soja<br>vinaigrette à l'huile de sésame<br>Volaille <b>BIO</b> aux épices du soleil<br>Semoule au cumin<br>et petits légumes<br>Petit suisse sucré<br>Poire belle Hélène<br>Chantilly à la cannelle | SMG<br>L<br>L<br>L |
| Lundi 18   | Allergènes                | Mardi 19  | Allergènes        | Jeudi 21  | Allergènes                | Vendredi 22  | Allergènes         |
| Velouté de courge<br>Rosbeef<br>Frites<br>Comté<br>Fruit <b>BIO</b>  | L<br>L                    | Salade verte<br>Wings<br>Ratatouille <b>BIO</b><br>Fromage frais au coulis<br>Cookies<br>Pain <b>BIO</b>  | M<br>L<br>CO<br>C | Concombre <b>BIO</b><br>Lasagne végétale<br>Cantal<br>Pêche melba   | M<br>LOCS<br>L<br>L       | Croque fromager Maison<br>Poisson bordelaise<br>Brocolis <b>BIO</b><br>Etorki<br>Fruit   | CL<br>PC<br>L<br>L |

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

A = Arachides      D = Anhydride sulfureux      G = Sésame      L = Lait/produit laitier      P = Poissons  
B = Céleri      E = Mollusques      H = Crustacés      M = Moutarde      S = Soja  
C = Gluten      F = Fruit à coque      I = Lupin      O = Œufs

\* Les viandes de bœuf ou de veau sont d'origine française