





























MENUS SCOLAIRES - OCTOBRE 2021 -



<p><u>LUNDI 27 SEPTEMBRE</u></p> <p>Tajine à l'agneau fèves et miel Semoule et légumes St Nectaire à la coupe Fruit de saison</p> 	<p><u>MARDI 28 SEPTEMBRE</u></p> <p>Salade d'haricots verts Nuggets de poulet Coquillettes au beurre Yaourt aromatisé</p>	<p><u>MERCREDI 29 SEPTEMBRE</u></p>  <p>Salade de céréales Colombo de porc BBC Carottes Vichy Petits suisses nature sucrés</p>  	<p><u>JEUDI 30 SEPTEMBRE</u></p> <p>Salade russe Boullgour à la mexicaine végétal Salade verte</p> <p>Brunoise de pommes au caramel</p>	<p><u>VENDREDI 1er OCTOBRE</u></p>  <p>Rôti de bœuf LOCAL Mojettes BIO Chèvre BBC à la coupe (maternels : chèvre buchette) Fruit de saison</p>  
<p><u>LUNDI 4 OCTOBRE</u></p>  <p>Sauté de porc BIO au curry</p> <p>Riz pilaf Petits suisses aromatisés Fruit de saison</p> 	<p><u>MARDI 5 OCTOBRE</u></p>  <p>Carottes râpées vinaigrette Parmentier de canard Salade verte Compote pommes poires</p>	<p><u>MERCREDI 6 OCTOBRE</u></p>  <p>Salade de lentilles Grand-mère</p> <p>Blanc de poulet BBC à la crème Flan de courgettes Fruit de saison</p>  	<p><u>JEUDI 7 OCTOBRE</u></p> <p>Salade du pêcheur MAISON Omelette au fromage Epinards à la crème Salade de fruits (coupelle)</p>	<p><u>VENDREDI 8 OCTOBRE</u></p>  <p>Salade de pâtes, surimi, tomates Poisson FRAIS beurre citron</p> <p>Beignets de salsifis Yaourt nature sucré BBC</p>
<p><u>LUNDI 11 OCTOBRE</u></p>  <p>Betteraves et Perles de pâtes Rôti de veau au THYM Navets et fenouil sautés Saint-Nectaire</p>	<p><u>MARDI 12 OCTOBRE</u></p>  <p>Céleri rémoulade au Boursin Filet de poisson sauce ANETH Cœur de blé aux carottes et poireaux Yaourt nature sucré BBC</p> 	<p><u>MERCREDI 13 OCTOBRE</u></p> <p>LES HERBES AROMATIQUES</p>  <p>Concombres à la CIBOULETTE Gratin de Gnocchis au BASILIC Salade verte Fruit de saison</p> 	<p><u>JEUDI 14 OCTOBRE</u></p>  <p>Radis noirs râpés vinaigrette Sauté de dinde BBC à l'ESTRAGON Gratin de céleri et de châtaignes Tarte aux pommes</p> 	<p><u>VENDREDI 15 OCTOBRE</u></p> <p>Taboulé à la MENTHE Boulettes de bœuf Clafoutis de courgettes Crème dessert vanille</p>
<p><u>LUNDI 18 OCTOBRE</u></p>  <p>Osso bucco BIO Poêlée d'automne Babybel Fruit de saison</p> 	<p><u>MARDI 19 OCTOBRE</u></p>  <p>Potage LOCAL</p> <p>Omelette nature BBC</p> <p>Ratatouille et boullgour Yaourt nature sucré FERMIER ET LOCAL</p>   	<p><u>MERCREDI 20 OCTOBRE</u></p> <p>Saucisses de volaille Purée de pomme de terre Cantal Cocktail de fruit (coupelles)</p>	<p><u>JEUDI 21 OCTOBRE</u></p>  <p>Betteraves maïs Gratin de pomme de terre au jambon Salade verte Crème dessert vanille</p>	<p><u>VENDREDI 22 OCTOBRE</u></p> <p>Jambonneau cornichon Poisson FRAIS sauce amandes Julienne de légumes Camembert à la coupe</p>