























MENUS DE OCTOBRE 2023 – ÉCOLE DE THAÏRÉ

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
 <p>Salade de chou rouge</p> <p>Sauté de porc BBC au jus </p> <p>Riz pilaf</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p>Parmentier de canard</p> <p>Salade verte</p> <p>Vache Qui Rit</p> <p>Compote pommes</p> <p>poires BIO </p>	 <p>Salade Grand-Mère (Lentilles BIO)</p> <p>Blanc de poulet BBC </p> <p>à la crème</p> <p>Flan de courgettes</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Cappelletti épinars/fromage</p> <p>Sauce crème</p> <p>Salade verte </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade de pâtes/surimi/tomates</p> <p>Poisson frais</p> <p>sauce curry et coco</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fermier Local </p>
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
 <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Noix de joue de porc aux aïelles </p> <p>Navets et panais sautés </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Filet de merlu sauce betterave</p> <p>Cœur de blé à la fondue de poireaux</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fermier Local </p> <p>Poires au sirop</p>	<p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Gratin de céleri et châtaignes</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Gratin de gnocchis au basilic</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit </p>	<p>Boulettes de bœuf à la crème</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Gouda à la coupe </p> <p>Fruit</p>
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
 <p>Osso Bucco</p> <p>Poêlée de saison (carottes, brocolis, navets)</p> <p>Babybel</p> <p>Fruit</p>	 <p>Choux blanc et rouge vinaigrette</p> <p>Nuggets végétales </p> <p>Ratatouille et boulgour</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Bio Enillia </p>	 <p>Salade de haricots verts</p> <p>Rôti de bœuf Local</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage Cantal</p>	<p>LE GRAND REPAS</p>	 <p>Pâté de campagne BBC et cornichons</p> <p>Poisson frais sauce fruit de mer </p> <p>Pommes de terre à l'anglaise</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>



Produits fermiers



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Produits de saison



Produits d'origine locale





Produits élaborés à partir de produits BIO, sous réserve du fournisseur

MENU VEGETARIEN

MENUS DE OCTOBRE 2023 – ÉCOLE DE THAIRÉ

VACANCES SCOLAIRES - ALSH

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
 Salade de pommes de terre et crudités Poisson pané et citron Epinards à la crème  Fromage Leerdammer	 Carottes râpées vinaigrette Escalope de dinde BBC  sauce au poivre Frites Petits suisses aromatisés	 Potage Local Parmentier de courges Maison (végétal) Salade verte Yaourt nature sucré  Fermier	 Salade concombres et fêta Emincés de bœuf sauce moutarde Pâtes torsadées au beurre Eclair au chocolat	 Couscous au poulet BBC  Fromage blanc aromatisé Fruit



Produits fermiers



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Produits de saison



Produits d'origine locale



Produits élaborés à partir de produits BIO, sous réserve du fournisseur

MENU VEGETARIEN