












MENUS SCOLAIRES OCTOBRE 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement ou opportunités de saison

* plat de substitution

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 07 au 11 octobre 2024	ENDIVES MIMOLETTE PAUPIETTE DE DINDE CAROTTES À LA CRÈME YAOURT BISCUIT	CONCOMBRES TEMPURA DE COLIN BROCOLIS FROMAGE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT 	TOMATES ROTI DE VEAU BLÉ FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT BLANC	MELON PALET AU FROMAGE PETITS POIS YAOURT ANANAS AU SIROP	SALAMI* PILON DE POULET AUX HERBES HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT
Du 14 au 18 octobre 2024	SALADE VERTE QUICHE AU FROMAGE RATATOUILLE YAOURT BISCUIT	PASTÈQUE SAUTÉ DE PORC* PÂTES FROMAGE BLANC TARTE CHOCO COCO	PÂTÉ EN CROUTE DE VOLAILLE FILET DE SAUMON RIZ SAFRANÉ FROMAGE FRUIT 	CAROTTES RAPÉES ROTI DE BŒUF BEIGNET DE CHOU FLEUR FROMAGE FRUIT 	CHOU BLANC MAYONNAISE KNACK DE VOLAILLE FRITES YAOURT COMPOTE
Du 21 au 25 octobre 2024	CONCOMBRES AU MAIS MIJOTÉ DE CANARD HARICOTS BEURRE FROMAGE POIRE CHOCOLAT AMANDE	BETTERAVES FILET D'ÉGLEFIN PURÉE FROMAGE FRUIT 	SALADE D'ENDIVES TORTELLINIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE YAOURT FRUIT	RADIS CURRY D'AGNEAU SEMOULE FROMAGE CRÈME CARAMEL 	CÉLÉRI RAVE AIGUILLETES DE POULET MÉLANGE DE LÉGUMES FROMAGE FRAIS AUX FRUITS TARTE POIRE BOURDALOUE
Du 28 au 1er novembre 2024	CRÊPE CHAMPIGNONS SAUTÉ DE VEAU DUO DE COURGETTES FROMAGE FRUIT 	TOMATES MOZZARELLA ŒUFS DURS FLORENTINE YAOURT BISCUIT 	CONCOMBRES PETIT SALÉ* LENTILLES FROMAGE COMPOTE 	VELOUTÉ DE POTIRON PAVÉ DE POISSON BÉARNAISE POMMES DE TERRE SMILE PETIT SUISSE NATURE CHEESECAKE MANDARINE 	FÉRIÉ



Jour de pain Bio



Produit issus de l'agriculture Biologique

Loca : Produits Locaux



Filière France



Label Rouge : Produit de Qualité supérieure



Bleu Blanc Cœur : Quand la terre est respecté, quand les animaux sont bien nourris, l'homme se nourrit bien