MENU DU MOIS D'OCTOBRE

LUNDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 2 OCTOBRE Menu végétarien	VENDREDI 3 OCTOBRE
Salade de choux chinois **M** Brandade de poissons **PMCL** Beaufort AOP **L** Mousse au chocolat	Salade verte à l'emmental **M L** Lasagnes **LG** Compote	Salade de concombres du potager **M** Tortilla de légumes **OL** Saint môret BIO **L** Quatre quarts au chocolat maison **LOGC**	Salade de haricots verts **M** Jambon de porc Patates douces rissolées du potager Gruyère IGP **L** Fruit

Afin de sensibiliser les enfants à la semaine du gout, et pour mieux les préparer aux festivités accompagnant cette manifestation si importante, quelques dessins animés ont été cachés parmi les menus de la semaine du 6 au 10 octobre

LUNDI 6 OCTOBRE	MARDI 7 OCTOBRE	JEUDI 9 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE
Coleslaw **M** Boulette de bœuf à la tomate **SSC** Spaghettis **G** Brie BIO **L** Pomme rouge	Salade de brocolis **M** Œufs durs **O** Epinards **L** Croutons **G** Tomme catalane AOP **L** Tarte au citron **GOLCSSA**	Betteraves persillées **M** Sauté de sanglier Pommes de terre en robe des champs Buche de chèvre BIO **L** Flan aux pruneau maison **LO**	Feuilletée de chèvre et miel **SSLOGCM** Bœuf au miel Carottes vichy **L** Fromage blanc au miel **L**

Semaine dégustation en aveugle

LUNDI 13 OCTOBRE Menu végétarien	MARDI 14 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
Salade de tomates **M** Pâtes au pesto **G** Saint nectaire AOP **L** Fruit au sirop	Salade verte **M** Boeuf carottes Gratin de blettes du potager **LO** Yaourt BIO **L**	Pizza au fromage **SSLOGC** Fileté de colin au cheddar **LPMCGSOCSCML** Haricots verts Brie BIO **L** Fruit	Carottes râpées **M** Sauté de dinde au curry **ML** Riz Vache qui rit BIO **L** Compote

Les légumes proposés aux enfants sont susceptibles de changer en fonction des arrivages du potager municipal

Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs codes couleurs.		
- Œufs **O**	- Poissons **P**	- Fruits à coque **C**
- Lait **L**	- Graines de sésame **S**	- Céréales contenant du gluten **G**
- Crustacés **C**	- Soja **S**	- Céleri **C**
- Mollusques **M**	- Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg) **A**	- Moutarde **M**
- Lupin **L**	- arachide **A**	

LEGUMES DE NOTRE POTAGER

Les logos ci-dessous, présents sur les menus, indiquent l'aide de l'UE à destination des écoles

AOC	AOP	IGP	STG	Agriculture	Label
Appellation	Appellation	Indication	Spécialité	Biologique	Rouge
D'origine	D'origine	Géographique	Traditionnelle		
Controlée	Protégée	Protégée	Garantie		