



## MENU OCTOBRE 2018

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<b>Salade de lentilles</b> <b>Sauté d'agneau aux petits oignons</b> <b>Purée de céleri</b> <b>Emmental</b> <b>Poire</b>  Pain tradition	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Escalope de dinde</b> <b>Pommes noisette</b> <b>Edam</b> <b>Banane</b>  Pain restauration	<b>Oeuf dur vinaigrette</b> <b>Grains de blé parmigiano</b> <b>Poêlée méridionale</b> <b>Tomme Noire</b> <b>Pêche</b> <b>Menu végétarien</b> <b>Pain</b> Goûter : Orange - pain et chocolat	<b>Concombre vinaigrette</b> <b>Emincé de bœuf aux poivrons</b> <b>Farfalles</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Cocktail de fruits</b>  Pain tradition	<b>Pomelos</b> <b>Filet de poisson meunière</b> <b>Petits pois</b> <b>Beaufort</b> <b>Paris-Brest</b>  Pain restauration
<b>Et le soir, besoin d'idées ??</b>				
<b>Gratin de pâtes au jambon</b> <b>Salade verte</b> <b>Petits suisses</b> <b>Compote multi-fruits</b>	<b>Potage Saint Germain</b> <b>Gratin de chou fleur</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Dips carottes et concombre</b> <b>Tortellini aux 3 fromages</b> <b>Salade verte</b> <b>Poire belle Hélène</b>	<b>Œuf mollet</b> <b>Haricots plats d'Espagne</b> <b>Plateau de fromages</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Duo de crudités</b> <b>Quiche aux légumes</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Corbeille de fruits</b>
lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
 <b>Taboulé</b> <b>Pintade aux pommes</b>  <b>Fromage frais vanille</b>  Pain tradition	<b>LA SEMAINE DU GOÛT</b>  <b>Palette à la diable</b> <b>Coquillettes</b> <b>Camembert</b> <b>Granny Smith</b>  Pain tradition	<b>Carottes râpées au gruyère</b> <b>Steak haché</b> <b>Haricots verts</b>  <b>Beignet aux pommes</b>  Pain tradition Goûter : Jus de pomme - Pain au chocolat	<b>"LA POMME"</b> <b>Salade d'Automne aux pommes</b> <i>(pommes fruits-andives-raisons secs - chèvre)</i> <b>Blanquette de veau</b> <b>Riz</b>  <b>Poire au sirop</b>  Pain tradition	 <b>Salade verte</b> <b>Brandade de morue</b>  <b>Saint-Nectaire</b> <b>Pomme cuite</b> <b>et gelée de fruits rouges</b> Pain tradition
<b>Et le soir, besoin d'idées ??</b>				
<b>Mille feuille betterave/avocat</b> <b>Oeuf cocotte ciboulette</b> <b>Purée</b> <b>Flan caramel</b>	<b>Salade piémontaise</b> <b>Bricks au poulet</b> <b>Ratatouille</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Sardines au poivre vert</b> <b>Lentilles</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Tomate Mozzarella</b> <b>Assiette Anglaise</b> <b>Crudités variées</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Saumon fumé</b> <b>Epinards à la crème</b> <b>Semoule au lait</b>
lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<b>Radis à la croqu'au sel</b> <b>Dos de colin à la basquaise</b> <b>Boulgour</b> <b>Comté</b> <b>Compote de poires</b>  Pain	<b>Terrine de 3 légumes</b> <b>Rosbeef et moutarde</b> <b>Frites</b> <b>Carré de l'est</b> <b>Raisin noir</b>  Pain restauration	<b>Salade de tomates</b> <b>Gigot de lapin</b> <b>Gratin de courgettes</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Cake aux fruits</b>  Pain restauration Goûter : Banane - Petits beurres	<b>Crêpe aux champignons</b> <b>Nuggets croustillants soja et blé</b> <b>Printanière de légumes</b> <b>Gouda</b> <b>Kiwi</b>  Pain restauration	<b>Potage de légumes</b> <b>Paupiette de saumon</b> <b>Pommes vapeur</b> <b>Yaourt brassé aux fruits</b> <b>Orange</b>  Pain
<b>Et le soir, besoin d'idées ??</b>				
<b>Salade mêlée</b> <b>Cordon bleu</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Riz au lait</b>	<b>Tagliatelles à la carbonara</b> <b>Manchego</b> <b>Cocktail de fruits</b>	<b>Salade de h. blancs vinaigrette</b> <b>Papillote de poulet</b> <b>Brocolis</b> <b>Fromage blanc &amp; crème de marrons</b>	<b>Salade frisée ail&amp;crotttons</b> <b>Steak haché</b> <b>Petits pois</b> <b>Fromage frais en faisselle</b>	<b>Toast chèvre chaud</b> <b>Moussaka gratinée</b> <b>Salade verte</b> <b>Corbeille de fruits</b>



### Nos menus sont en ligne sur notre site internet : [www.caissedesecoles16.org](http://www.caissedesecoles16.org)

Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et arrivages - La Caisse des Ecoles prévoit un plat de substitution pour les enfants qui ne mangent pas de porc

règlement CE n°1169/2011 : voir tableau identification des allergènes



Agriculture bio



Viande Bovine Française

Vert foncé : Cuidités Vert clair : Crudités Rouge : Protéines animales Marron : Féculents Bleu : Produits laitiers

en italique : produits de saison



