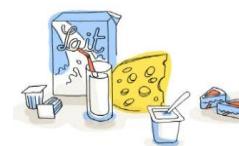




MENU LIBRE-SERVICE OCTOBRE 2018

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



Nos menus sont en ligne sur notre site internet : www.caissedescole16.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

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

Agriculture bio

Viande Bovine Française

en italique : produits de saison



