



Mois d'Octobre

lundi 30	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
Lentilles échalotes Sauté d'agneau au curry Carottes persillées Morbier Pomme Pain de restauration	Céleri rémoulade Gratin de poisson Purée de brocolis Kiri Mousse au chocolat Pain	Haricots verts vinaigrette Boulettes de bœuf à la tomate Pâtes fusillis Edam Orange Pain de restauration Goûter : Jus de fruits - Pain et miel	Endives Poulet rôti Frites Camembert Abricots au sirop Pain	Crêpe au fromage Filet de hoki au thym Riz et petits pois Yaourt nature Raisin Pain
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
Tartines de rillettes de sardines Salade de cresson et mâche Fromage blanc Compote	Velouté de courgettes Flan de Carottes Plateau de fromages Prunes	Concombre vinaigrette Emincé de dinde au curry Panais braisés Gâteau au yaourt	Carpaccio de betteraves Lasagne au bœuf Petits suisses Clémentines	Soupe de potiron et kiri Céréales gourmandes Plateau de fromages Crème dessert au lait d'amandes
lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11
Pamplemousse Rosbeef cuit Epinards à la crème Paris-Brest Pain restauration	Carottes râpées à l'emmental Omelette nature Ratatouille Tarte tatin Pain	Avocat vinaigrette Escalope de dinde à l'ancienne Semoule - petits légumes Eclair vanille Pain de restauration Goûter : Poire - chausson aux pommes	Mâche en salade Saucisse de Toulouse Flageolets Mille-feuilles Pain	Concombre Lieu sauce beurre blanc Emincé de poireaux et pdt Moeux chocolat et crème anglaise Pain
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
Salade Piémontaise Pavé de seitan à la tomate Plateau de fromages Pomme	Céleri rave aux raisins Bâtonnets de poisson Petits pois Mousse au citron	Steak haché de bœuf Coquillettes Faisselle Compote de poires	Soupe de poissons Croûtons et parmesan Yaourt nature Kiwi	Œufs à la coque Salade frisée et vinaigrette Plateau de fromages Banane
lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Sardines citron Gigolette de lapin aux herbes Haricots verts Yaourt aromatisé et son biscuit Pain	Crudités d'hiver Chili con carne Riz Emmental Compote de pommes Pain de restauration	Crème de potiron Steak de soja tomate/basilic Boulgour forestier Ananas frais Pain Goûter : Lait - Pain et confiture	Chou rouge vinaigrette Rôti de veau au jus Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Clémentines Pain de restauration	Salade verte et croûtons Beignets de poisson Gratin de choux-fleurs Mimolette Poires au sirop Pain
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
Pamplemousse Bœuf bourguignon Carottes Yaourt à la grecque	Soupe à la tomate Escalope de poulet Pommes noisettes Fruit frais	Salade de mâche et endives Jambon Plateau de fromages Crème dessert vanille	Brocolis aux amandes Colin à la crème Plateau de fromages Fruit frais	Saucisson sec Omelette aux champignons Laitue Flan caramel

Nos menus sont en ligne sur notre site internet : 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

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

Viande Bovine Française

Pêche durable

Label Rouge

Produit certifié

Agriculture bio

en italique : produits de saison

