

AU MENU CETTE SEMAINE DU GOÛT





Lundi 14 au Vendredi 18 octobre

Lundi

Salade de tomates
Sauté de porc aux cidre
bouché IGP 
Courgette à l'ail
Fromage SIQO



Mardi

Salade verte & graine de courge
BIO 
Spirales demi-complètes BIO 
Sauce à la crème de potiron,
champignons et Parmigiano
reggiano AOP 
Compote de pommes HVE 

Mercredi

Carottes râpées
Sauté de poulet, tomate
basilic 
Courge spaghetti
Flanby



Jeudi

Feuilleté au fromage de chèvre
Paleron de veau confit 
Petit pois et carottes
Fromage SIQO*
Cake aux courges « Sucrine du Berry »

Vendredi

Salade de tomates
Calamars à la roumaine
Purée de courge
butternut et pomme de
terre
Flan vanille « maison »

RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;
Origine de nos viandes : nées, élevés, abattues en France ;
Nos poissons sont certifiés « MSC » pêche durable ;

Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.

* "Aide UE à destination des écoles"