




MENUS SCOLAIRES

lundi 21 octobre au 1er novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 21 au 25 octobre	Taboulé à la menthe (semoule Bio) Haute de cuisse de poulet FR Sauce Tex Mex Haricots verts Bio aux oignons Yaourt sucré Raisin blanc	Macédoine de légumes Beignets de calamars et Ketchup du chef Riz Bio créole Camembert Bio Crème dessert au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Saucisse de Strasbourg Chou à choucroute et pommes de terre vache qui rit Bio Compote fraîche pomme Bio et crème de marrons	Potage au potiron Lasagnes à la bolognaise VBF Petits pois et carottes Tomme noire IGP Gâteau aux pommes (farine Bio)	Salade iceberg sauce vinaigrette à l'ail Nuggets de blé Pommes de terre rissolées (global Gap) Coulommiers Poire
du 28 octobre au 1 novembre	Salade de perles, oeuf dur, carottes râpée, vinaigrette Filet de colin lieu MSC sauce aneth Epinards béchamel Carré de Ligueil Pomme Bio	Chou rouge râpé vinaigrette aux pommes Boulettes de boeuf VBF sauce hongroise Macaronis Bio Emmental râpé Bio Flan napé caramel	Céleri râpé sauce rémoulade Pizza au fromage Bio Salade iceberg au vinaigre de xérès Suisse aux fruits Raisin blanc	Carottes Bio râpées Sauté de dinde FR sauce au lait de coco et curry Gratin de potiron Mimolette Gâteau aux spéculoos (farine Bio)	



C'est les vacances !!!



Dessert cuisiné par nos chefs



Produit Labellisé



Produit BIO



Produit régional



Pêche durable

