



SCOLAIRE 5 COMPOSANTES

## Menus du mois d'Octobre 2015

(sous réserve d'approvisionnement)

En Octobre, les légumes de saison sont

La butternut



La carotte



Les épinards



Nous fêterons...



La semaine du goût  
Du 12 au 16 Octobre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 28 Septembre Au 02 Octobre</b>	Salade de lentilles Rôti de dinde Haricots verts au paprika Cantadou Fruit de saison	Cervelas Raviolis à la Bolognaise Yaourt sucré Fruit de saison	Carottes râpées Bœuf bourguignon Riz Crème anglaise Biscuit	Salade de pommes de terre Poisson pané et citron Brocolis à la crème Brie à la coupe  <b>Fruit de saison</b>
<b>Du 05 Au 09</b>	Salade verte et dés de gouda Couscous de poulet et ses légumes Compote	Pizza au fromage Cordon bleu Jeunes carottes Chantailou Fruit de saison	Salade de blé à la ciboulette Jambon blanc Flan de courgettes Camembert à la coupe Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Lamelles d'encornets à la provençale Riz Vache picon Flan au chocolat
<b>SEMAINE DU GOÛT : "Déguster les légumes cuisinés autrement"</b>				
<b>Du 12 Au 16 Semaine du goût</b>	Jus de tomate et chips de légumes Gratin de chou romanesco à la volaille Liégeois à la vanille	Feuilles d'épinards et dés d'emmental Porc à la diable Pommes noisette  <b>Carrot cake</b>	Carottes cuites au cumin Navarin d'agneau Arropo (Artichauts, Romano, Pois chiches) Petit Louis tartine Fruit de saison	Salade de pâtes en rose Parmentier de Butternut au poisson Yaourt sucré Fruit de saison

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

|