



Mois de Octobre 2022

Service Restauration



| | <u>Lundi</u> | <u>Mardi</u> | <u>Mercredi</u> | <u>Jeudi</u> | <u>Vendredi</u> |
|--------------------------------|---|--|--|---|--|
| Semaine du 3/10 au 7/10 | Taboulé Pâtes à la Napolitaine Salade verte Yaourt aromatisé Cassis Bio | Salade Marco Polo Emincé de poulet indienne Printanière de légumes Fromage et Fruit de saison | Quiche Lorraine Sauté de bœuf provençale Petits pois Mousse au chocolat | Salade de riz au thon Rôti de Porc Carottes persillées Fromage blanc Bio | Pâté de campagne Filet de poisson Pomme de terre vapeur Fromage et Fruit de saison |
| Semaine du 10 au 14/10 | Salade de pommes Saucisses Lentilles Fromage et Fruit de saison | Pomme de terre Nordique Lasagnes végétales Salade verte Yaourt aromatisé Fraise Bio | Tarte aux trois fromages Sauté de veau marengo Riz & Ratatouille Salade de fruits | Salade d'endives, mais et raisins secs Brandade de poisson Salade verte Fromage et Fruit de saison | Salade Mexico Poulet basquaise Trio de légumes Riz au lait |
| Semaine du 17 au 21/10 | Celeri remoulade Sauté de bœuf au jus Haricots blancs Yaourt aromatisé Abricot Bio | Carottes rapées Couscous de poulet Semoule & Ratatouille Fromage et Fruit de saison | Salade Fermière Sauté de porc Dijonnaise Brocolis/ pomme de terre Iles flotantes | Salade Grecque Pâtes à la napolitaine Pommes de terre persillées Entremet caramel | Salade Haricots verts emmental Filet de poisson Riz Créole Fromage et Fruit de saison |
| Semaine du 24 au 28/10 | Salade Bretonne Pâtes à la turinoise Salade verte Fromage & Fruit de saison Bio | Salade Savoyarde Jambon à l'os Poireaux et carottes à la crème Pêche au sirop | Salade Chti'mi Bœuf Bourguignon Carottes persillées Brownies crème anglaise | Salade de chou au thon Saucisses Chipolatas Purée fraîche Fromage et Fruit de saison | Tomate & mozzarella Tarte aux légumes Pommes quartiers Yaourt aromatisé Vanille Bio |

Taboulé, Semoule de blé, échalote, concombre, tomates, poivrons, jus citron, huile olive, menthe
Salade de riz au thon, Riz, thon, persil, carottes, poireaux, navets, poivrons, vinaigrette
Tarte aux trois fromages, Pâte brisée, œuf, lait, crème, mimolette, bleu d'auvergne, emmental
Salade Fermière, Pâtes, jambon en dés, tomate, champignon, ciboulette, mayonnaise, cornicho
Salade Bretonne, Choux fleur, tomates, œufs dur, carottes, navets, poireux, vinaigrette
Salade de chou au thon, Chou chinois, thon, mayonnaise, échalotes, ciboulette



Salade Marco Polo, Pâtes, surimi, tomates, poivrons, mayonnaise, basilic
Pomme de terre Nordique, Pommes de terre, tomate, crevettes, saumon, ciboulette, crème, vinaigrette
Salade Mexico, Batavia, haricots verts, pamplemousse, tomates, maïs, haricots rouges
Salade Grecque, Batavia, Tomate, concombre, olive, fêta
Salade Savoyarde, Batavia, jambon en dés, emmental rapé, tomates, vinaigrette
Salade Chti'mi, Endives, mimolette, pommes fruit, fromage blanc, noix, vinaigrette



Menus végétariens, en vertu de l'article L 230-5-6 de la loi N°2018-938 du 30/10/2018

Conformément aux dispositions de la loi citée ci-dessus, les repas servis, sont élaborés à 50% à partir de produits labélisés, locaux ou issus de l'agriculture biologique

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

* Les gouters servis à la garderie sont constitués de: Pain frais associé à de la pâte à tartiner ou de confiture ou de compote. Ainsi que du lait bio, de biscuits