















## MENUS SCOLAIRES POUR LE MOIS D'OCTOBRE 2019



agriculture raisonnée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU LUNDI 30 SEPTEMBRE AU VENDREDI 04 OCTOBRE	CAROTTES RÂPÉES À LA POMME 	BETTERAVE À LA VINAIGRETTE	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE 	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE ET LARDONS
	COCOTTE LENTILLES À L'INDIENNE (plat complet végétarien)	POISSON SAUCE MEUNIÈRE	COLOMBO DE POULET ÉMINCÉ	RÔTI DE BŒUF AU JUS	<b>COLIN FRAIS SAUCE OSEILLE</b>
	YAOURT AROMATISÉ	PETITS POIS/CAROTTES	RIZ CRÉOLE	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	PÂTES
	BEIGNET	FROMAGE TENDRE CARRÉ	YAOURT NATURE	VACHE PICON	FROMAGE FONDU SAMOS
			COMPOTE DE POMMES	POMME BICOLORE 	4/4 À LA VANILLE
DU LUNDI 07 OCTOBRE AU VENDREDI 11 OCTOBRE	<b>REPAS SUCRÉ</b>	<b>REPAS AMER</b>	<b>REPAS PLAISIR</b>	<b>REPAS SALÉ</b>	<b>REPAS ÉPICÉ</b>
	CŒUR DE PALMIER ET SURIMI À L'ORANGE	SALADE À LA VINAIGRETTE DE POMELOS	SALADE ET NOIX	SAUCISSON ET PÂTÉ	CAROTTES RÂPÉES AU PAPRIKA
	SAUTÉ DE POULET AU CHOCOLAT BLANC ET CORIANDRE	BOULETTE D'AGNEAU AU CITRON ET CUMIN	HAMBURGER DE BŒUF KETCHUP	ÉMINCÉ DE PORC CONFIT PERSILLÉ	CHILI CON CARNÉ AUX ÉPICES MEXICAINES
	CAROTTES AU MIEL	PURÉE DE PANAIS	POMME DAUPHINE	PÂTES AU FROMAGE	RIZ AU MAÏS ET HARICOTS ROUGES
	FROMAGE À TARTINER	YAOURT AU CITRON	COMPOTE DE POMMES	FROMAGE BLEU	FROMAGE À TARTINER
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS EXOTIQUE AU CITRON VERT	BROWNIE	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP DE THYM	

<p>DU LUNDI 14 OCTOBRE</p> <p>AU VENDREDI 18 OCTOBRE</p>	<p>SALADE DE CÉLERI-RAVE AUX POMMES </p> <p>BŒUF BRAISÉ AU JUS D'ÉCHALOTE</p> <p>FARFALLES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>COMPOTE POMMES-CASSIS</p>	<p>SALADE </p> <p>COUSCOUS À LA MERGUEZ SEMOULE AUX RAISINS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE COLESLAW </p> <p>SAUTÉ DE POULET SAUCE CHASSEUR</p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>POMME GOLDEN </p>	<p>SALADE DE THON ET TOMATES</p> <p>RÔTI DE PORC</p> <p>LENTILLES AUX CAROTTES</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CHOU BLANC MAYONNAISE AU PAPRIKA </p> <p>FILET DE COLIN D'ALASKA PANÉ</p> <p>POMMES DE TERRE EN PERSILLADE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<p>DU LUNDI 21 OCTOBRE</p> <p>AU VENDREDI 25 OCTOBRE</p>	<p>ŒUFS DURS À LA RUSSE</p> <p>BŒUF AUX ÉPICES</p> <p>RIZ FAÇON MEXICAIN</p> <p>PETITS SUISSES AUX FRUITS</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>	<p>TABOULÉ BOULGOUR TOMATES PAIN BIO </p> <p>AIGUILLETES DE POULET</p> <p>HARICOTS BLANCS À L'ITALIENNE</p> <p>FROMAGE TENDRE CARRÉ</p> <p>CAKE</p>	<p>SALADE ICEBERG AU FROMAGE </p> <p>OMELETTE À LA CIBOULETTE</p> <p>POTATOES </p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>CONCOMBRE ÉMINCÉ AUX ÉCLATS DE MAÏS</p> <p>COLIN D'ALASKA AU CITRON</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>FROMAGE À TARTINER</p> <p>COMPOTE DE POMMES BISCUIT</p>	<p>SALADE COLESLAW</p> <p>DAUBE DE DINDE </p> <p>COURGETTES AU JUS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>GAUFRE</p>
<p>DU LUNDI 28 OCTOBRE</p> <p>AU VENDREDI 01 NOVEMBRE</p>	<p>DUO DE MELONS </p> <p>SAUTÉ DE PORC FAÇON CHARCUTIÈRE</p> <p>POÊLÉE CAMPAGNARDE</p> <p>MADELEINE</p> <p>CRÈME AU CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES </p> <p>LASAGNES</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FLAN NAPPÉ AU CAMEL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOMATES  ET SON DUO DE POIVRONS</p> <p>RÔTI DE DINDE AU THYM</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TARTARE DE TOMATES AU BASILIC </p> <p>CORDON BLEU</p> <p>HARICOTS VERTS AUX OIGNONS</p> <p>VACHE PICON</p> <p>TARTELETTE À LA VANILLE</p>	<p>F</p> <p>É</p> <p>R</p> <p>I</p> <p>É</p>

 légumes/fruits frais

 poisson frais