

Menus du mois d'octobre



Lundi 02/10

Menu végétarien

Pastèque
Tajine végétal aux pois chiches
Légumes tajine / semoule
Yaourt
Goûter : Pain beurre fruit

Mardi 03/10

Rillettes, cornichons
Poisson du jour sauce
armoricaïne
Purée de patates douces
Entremets vanille
Goûter : Banane, chocolat

Mercredi 04/10

Salade, filets sardine
Blanquette de volaille
Riz créole
Fromage
Fruit de saison
Goûter : Pain confiture

Jeudi 05/10

Menu mixte

Salade Western aux haricots
rouges
Sauté d'agneau marengo
Gratin de chou-fleur
Compote
Goûter : Brioche fruit

Vendredi 06/10

Salade Americana
Jambon grill sauce forestière
Carottes braisées
Mille-feuille
Goûter : Crêpe et fruit



Lundi 09/10

Tomates vinaigrette
Chipolatas
Gratin dauphinois
Cocktail de fruits
Goûter : Pain au lait
Fruit

Mardi 10/10

Menu mixte

Carottes râpées
Emincé de veau aux fèves
Haricots verts persillés
Crème dessert chocolat
Goûter : Pain beurre fruit

Mercredi 11/10

Céleri rémoulade
Poisson du jour sauce beurre
citron
Céréales gourmande
Fromage
Fruit
Goûter : Quatre-quarts,
compote

Jeudi 12/10

Menu végétarien

Salade de mâche
Croque fromage
Purée de potiron
Fruit
Goûter : Pain au lait, chocolat

Vendredi 13/10

Betteraves râpée à la
Mimolette
Colombo de poulet
Courgettes et pommes de
terre
Banane
Goûter : Pain confiture



Lundi 16/10

Radis beurre
Steak haché
Frites
Yaourt brassé
Goûter : Pain beurre, compote

Mardi 17/10

Menu végétarien

Velouté de potiron aux
lentilles corail
Lasagnes végétariennes
Salade
Fruit
Goûter : Madeleine, yaourt

Mercredi 18/10

Menu mixte

Salade fromagère
Sauté de veau aux lentilles
Carottes braisées
Crumble aux pommes
Goûter : Banane fromage
blanc

Jeudi 19/10

Salade de tortis
Rôti de porc
Purée de céleri
Petits suisses
Goûter : Crêpe et fruit

Vendredi 20/10

Concombre vinaigrette
Poisson du jour sauce
crevettes
Riz créole
Fromage
Fruit
Goûter : Pain beurre chocolat

Lundi 23/10 ALSH

Haricots verts vinaigrette
Omelette
Coquillettes
Yaourt aromatisé
Goûter : Pain fromage, fruit

Mardi 24/10 ALSH

Taboulé et pois chiches
vinaigrette
Daube de bœuf provençal
Purée de légumes
Fromage
Fruit
Goûter : Quatre-quarts,
compote

Mercredi 25/10 ALSH

Tarte au fromage
Emincé de porc dijonnais
Poêlée de légumes
Crêpe sucrée
Goûter : Pain beurre fruit

Jeudi 26/10 ALSH

Carottes râpées Emmental
Poisson du jour au citron
Beignets de courgettes
Tarte aux poires
Goûter : Banane, chocolat

Vendredi 27/10 ALSH

Menu végétarien

Salade, pommes, croûtons
Tomates farcies végétales
Flan nappé caramel
Goûter : Brioche fruit



 **PRODUITS LOCAUX**

 **FAIT MAISON**

 **PRODUITS BIOLOGIQUES**



MENU MIXTE : Quantité de viande réduite complétée par des protéines végétales de bonne qualité dans le respect des recommandations nutritionnelles



MENU VÉGÉTARIEN : Menu sans viande, sans poisson dans le respect des recommandations nutritionnelles



Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont d'origine France.
Les menus sont susceptibles d'être modifier en fonction des approvisionnements.

Pacé
ville & nature