












MENU ECOLE

SEMAINE DU 18 OCTOBRE AU 22 OCTOBRE 2021







LUNDI 18 OCTOBRE :

Crêpe tomate emmental 
Escalope de dinde sauce forestière *
Sv : aiguillette de blé forestière
Choux-fleurs persillés* 
Yaourt nature 
Banane 
Pain 







MERCREDI 20 OCTOBRE :

Repas du centre aéré
Salade de pâtes composée
(coquille, surimi, maïs, olive noire, fromage, mayonnaise)
Filet de poisson sauce citron * 
Haricots verts persillés* 
Tiramisu à l'abricot* 
Pain
Goûter : yaourt nature/ banane 







VENDREDI 22 OCTOBRE : repas veg

Salade de lentilles * 
Omelette 
Gratin de courge de la région* 
Tomme du Trièves 
Compote de pomme 
Pain 

MARDI 19 OCTOBRE:


Carottes râpée* 
Choucroute garnie
(pommes vapeur) 
sv +sp : saucisse végétale avec
ses pommes vapeur * 
Crème dessert vanille * 
Pain 




JEUDI 21 OCTOBRE :

Salade endive au fromage frais* 
Blanquette de veau (vbf)* 
Sv : galette de soja à la provençale
Riz blanc* 
Fromage blanc 
Poire 
Pain 

BON APPETIT !

la cuisine centrale se laisse le droit de modifier les menus en cas de problème de livraison. Merci de votre compréhension.

 : Aliments issus de l'agriculture biologique
VBF: viande bovine française

 : Aliments issus de la région
- pêche responsable 

Pain : farine de la région
*: le « fait maison »