










## MENU ECOLE

### SEMAINE DU 03 AU 07 OCTOBRE 2022


#### LUNDI 03 OCTOBRE :

Pizza  
Filet de poisson pané/citron\*   
Carottes persillées\*   
Fromage « vache qui rit bio »   
Raisin   
Pain 

#### MARDI 04 OCTOBRE:







Salade de betteraves râpées \*   
Jambon grillé au jus sauce moutarde\*  
E+ Sp + Sv : boulette végétale sauce tomate  
Semoule aux petits légumes  
Flan vanille nappé caramel\*  
Pain 

#### MERCREDI 05 OCTOBRE :





 Butternut râpé et noisettes\*  
Escalope viennoise  
Sv : omelette  
Petits pois aux petits oignons\*  
Petit suisse aux fruits  
Tarte aux pommes

Goûter : biscuit / compote

#### JEUDI 06 OCTOBRE :


Salade verte \*   
Boeuf bourguignon\* (VBF)   
Sv : poisson sauce tomate \*   
Pommes vapeur\*   
Yaourt aromatisé   
Pain 



#### VENDREDI 07 OCTOBRE : repas végétarien

Salade de riz composée (tomate, olive, maïs)  
Galette d'haricots rouges   
Poêlée ratatouille  
Fromage « tome »   
Salade de fruits de la région\*   
(pomme, poire, raisin)  
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 »