







MENU ECOLE







SEMAINE DU 11 AU 15 OCTOBRE 2021

SEMAINE DU GOÛT : les céréales


LUNDI 11 OCTOBRE :

Carottes râpées * 
 Poisson pané / citron 
 Risotto aux champignons*
 Petit suisse aux fruits 
 Crêpe au froment à la confiture
 Pain 




MERCREDI 13 OCTOBRE :

Repas du centre aéré
 Salade d'endive aux noix et comté 
 Ragoût de bœuf *(VBF) 
 Sv : omelette
 Polenta crémeuse au parmesan 
 Yaourt 
 Tarte aux pommes crumble 
 Pain 

VENDREDI 15 OCTOBRE :

Soupe de légumes au quinoa*
 (carotte, poireaux, oignons, pde terre)
 Diot de Savoie
 Sv + sp : steak de soja sauce tomate
 Crozet au sarrasin
 Crème de semoule au citron et ananas frais
 Pain 

MARDI 12 OCTOBRE:


Tarte au potiron
 Mille-feuille de chou au lasagne* (VBF)
 Mille-feuille de chou végétarien au lasagne *
 Fromage « babybel » 
 Compote de fruits et biscuit à l'épeautre 
 Pain 



JEUDI 14 OCTOBRE :

Salade de Maïs colorée
 Galette de Millet et Boulghour sauce poivron
 Flan de courgette
 Fromage « camembert » 
 Salade de fruits de saison 
 (pomme, poire, banane, 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 »