

MENUS OCTOBRE 2024

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 07 au 11 Octobre 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Céleri râpé mayonnaise Blanquette de veau à l'ancienne  Riz blanc BIO Emmental Poire	Betteraves rouges BIO Sauté de poulet à l'oseille Ratatouille Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe  Gâteau "Petit beurre"	Macédoine mayonnaise Rôti de porc et son jus de veau Poêlée de courgettes fraîches Gouda Raisin de Neuville 	Concombre Tarte au fromage Salade verte Petits suisses aromatisés Chou vanille	Tomate ciboulette Brandade de poisson (plat complet) Pavé frais 1/2 sel Compote pomme banane maison 
Semaine du goût				
Blanche-Neige		Semaine du 14 au 18 Octobre 2024		Thème Disney
Lundi 	Mardi 	Mercredi 	Jeudi 	Vendredi 
Pâté marmite de Sommières-du-Clain  Sauté de bœuf aux champignons de Bernazay  Haricots verts extra fins sautés BIO Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe  Pomme rouge des Vergers de Chézeau 	Carotte râpée Spaghettis boulettes à la sauce tomate (plat complet) Vache Picon Dés de poires au sirop	Guacamole Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate)  Riz blanc BIO Flan vanille nappé caramel Banane	Brocolis au maïs vinaigrette au citron  Escalope à la Normande (crème et vinaigre) Petits pois au jus Emmental de Gus  Gâteau moelleux maison au potiron	Salade hawaïenne (riz, crevette, ananas) Poisson à la tropicale (lait de coco et citron vert) Purée de patates douces Camembert / Robich'long BIO  Salade de fruits exotiques

Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de boeuf Race à viande



BLANCHE-NEIGE

LUNDI

Pâté marmite de Sommières-du-Clain

Sauté de boeuf aux
champignons de Bernazay

Haricots verts extra fins sautés BIO

Fromage blanc sucré fermier
de Vicq sur Gartempe

Pomme rouge des Vergers de Chézeau



LA BELLE ET LE CLOCHARD

MARDI

Carottes râpées

Spaghettis boulettes à la sauce
tomate (plat complet)



Vache Picon

Dés de poires au sirop



MERCREDI

COCO

Guacamole

Chili végétarien

Riz blanc BIO

Flan vanille nappé caramel

Banane



CENDRILLON

JEUDI

Brocolis au maïs vinaigrette au citron



Escalope à la Normande
(crème et vinaigre)

Petits pois au jus

Emmental de Gus

Gâteau moelleux maison au potiron



VENDREDI

Salade hawaïenne
(riz, crevette, ananas)

Poisson à la tropicale
(lait de coco et citron vert)

Purée de patates douces

Camembert / Robich'long BIO

Salade de fruits exotiques

