



Menus

Octobre
2023

lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
coquillettes 1/2 complètes AB au haché de pois chiches AB salade chèvre fruit	carottes râpées AB goulash de bœuf bœuf label rouge quinoa AB, chou romanesco yaourt AB	tomate aiguillette de poulet volaille France printanière de légumes far breton AB "maison"	concombre vinaigrette "filet de poisson sauce armoricaine" riz, épinards AB crème caramel
lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
betteraves cuites AB sauté de porc aux pruneaux porc France bleu blanc cœur (volaille) blé AB, salsifis safranés petits suisses	galopin de veau veau UE pommes de terre au four, ratatouille st nectaire fruit	chou rave râpé AB parmentier de patates douces aux lentilles vertes AB salade yaourt de brebis AB	pépinette tomate mimolette sots l'y laisse aux champignons volaille France gratin de brocolis AB fruit
lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
pamplemousse filet de poisson sauce estragon riz, purée de potimarron fromage blanc AB	haché de bœuf à la tomate bœuf label rouge coquillettes 1/2 complètes AB salade tome de savoie fruit	concombre vinaigrette chipolatas porc France bleu blanc cœur (volaille) haricots blancs tomates AB carottes AB yaourt brassé fruits	tomate omelette AB haricots verts extra fins polenta vanille AB

A l'occasion de la journée du goût,
le 12 octobre, l'équipe de cuisine
va proposer de nouvelles saveurs
aux enfants : chou rave râpé et plat
végétarien à base de patates douces
et lentilles vertes

NB : Les aliments suivis du sigle (AB) sont issus de l'agriculture biologique.

