


MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2024

 <p>Pêche responsable : Œufs fermiers : Appellation d'Origine Protégée : Label Rouge : Agriculture Biologique : Bleu Blanc Cœur : Indication Géographique Protégée : Haute Valeur Environnementale</p>	Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
REPAS VEGETARIEN Betteraves en lanières Lasagnes végétales (légumes, pois jaunes et blé) Verre de lait + biscuit (enfants) Mousse crème de marron (adultes)	Soupe de courgettes au boursin maison Sauté d'agneau à la provençale Haricots blancs à la tomate Fruit de saison PAIN LOU PAN	Taboulé maison (enfants) Fromage de tête (adultes) Rôti de veau au jus Carottes Vichy Fruit de saison	Salade verte Pilon de poulet (enfants) Saucisse de Montbéliard (adultes) Aligot Panna Cotta maison PAIN	Concombres yaourt à la grecque Colombo de poisson Cœur de blé Brownie maison
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
JAUNE : CONTINENT ASIATIQUE CORÉE : Salade de quinoa à la coréenne (Quinoa / tomate / sauce soja / coriandre) CHINE : Pâtes chinoises végétariennes (Nouilles chinoises / tomate / courgette / sauce soja / gingembre) JAPON : Beignet aux pommes	VERT : OCÉANIE AUSTRALIE : Salade australienne (Salade verte / betteraves / féta) NOUVELLE ZÉLANDE : Oie coloniale (Ragout d'agneau) MICRONÉSIE : Golai hagnun suni (Épinards / lait de coco) AUSTRALIE : Banana bread maison (Cake à la banane / miel) PAIN LOU PAN	NOIR : CONTINENT AFRICAÏN MAROC : Salade thon/légumes à la marocaine (Thon / carottes râpées / petits pois / pois chiches / poivrons) CAMEROUN : Poisson à la pistache (Tomate / piment doux / pâte de pistache) Riz blanc CÔTE D'IVOIRE : Thiakry maison (Semoule / fromage blanc / fleur d'oranger)	ROUGE : CONTINENT AMÉRICAIN ÉTATS-UNIS : Coleslaw (Carottes râpées / chou blanc râpé) MEXIQUE : Poulet Tex-Mex rôti PÉROU : Pastel del papa (Gratin de pommes de terre / féta / crème / œufs) ÉTATS-UNIS : Apricot square maison (Crumble à l'abricot) PAIN	BLEU : CONTINENT EUROPÉEN ITALIE : Pizza mozzarella-pesto FRANCE : P'tit Colin sauce hollandaise PORTUGAL : Haricots verts à la portugaise (Tomates / oignons / citron) ESPAGNE : Cuajada au yaourt maison (flan pâtissier)
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
VACANCES SCOLAIRES Velouté de poireau-pomme de terre maison Emincé de poulet sauce suprême Boulgour et vermicelles Flan à la vanille	Soupe de pois cassés au Kiri maison Rôti de gigot d'agneau (enfants) Rôti de porc (adultes) Poêlée de légumes grillés Fruit de saison PAIN LOU PAN	Salade haricots verts-thon-œuf Filet de poisson à la catalane Riz safrané + râpé Feuilleté aux pommes maison	REPAS VEGETARIEN Quiche courgette-chèvre maison Raviolis de légumes du soleil Fruit de saison PAIN	Pizza aux 3 fromages maison Nuggets de poisson (enfants) Aiguillettes de poisson pané (adultes) Carottes fondantes Tiramisu maison
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	
Salade verte Pilon de poulet rôti au thym (enfants) Côte de porc rôtie au thym (adultes) Spaghettis sauce tomate Mousse au chocolat	Velouté de lentilles maison P'tit Colin tomate – citron – olives (enfants) Filet de daurade tomate – citron – olives (adultes) Haricots verts aux oignons Mimolette à croquer (enfants) Bleu Douceur (adultes) Fruit de saison PAIN LOU PAN	REPAS VÉGÉTARIEN Feuilleté aux légumes maison Omelette aux pommes de terre Gratin d'épinards Gâteau au citron maison	HALLOWEEN Soupe de sang de sorcière maison (betteraves, pommes de terre, crème) Monstre des mers (poisson pané céréales) Citrouille au chaudron Dessert d'Halloween maison PAIN	Crudité Cuidité Viande / Poisson / Œufs Féculent Produit laitier Menus validés sous réserve d'approvisionnements. De nombreux plats sont faits "Maison" (soupes, gratins, omelettes, purées, salades, sauces, ...) BON APPÉTIT !

