

# MENUS OCTOBRE 2024

## ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

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

