

OCTOBRE 2022

MENUS SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 03/10 AU 07/10 <i>Goûter</i>	Sardines au beurre Escalope de dinde à la crème Haricots beurre Banane Palets breton-lait	MENU VEGETARIEN <i>Salade palet de chèvre</i> <i>Omelette pommes de terre</i> <i>Choux fleurs-brocolis</i> <i>Cubes ananas au sirop</i> Pain-barre chocolat-yaourt	Choux rouge Sauté de veau marengo Pomme vapeur Chèvre délice Eclair chocolat Muffin-semoule au lait	Salade nordique Pépite de filet colin pané Epinard à la crème Poire de Touraine Pain-confiture-jus multi fruits	Concombres bulgare Boulettes bœuf provençale Röstis de légumes Mousse au chocolat Quatre-quarts - pomme
	SEMAINE DU GOUT : LES FRUITS ET LEGUMES A L'HONNEUR				
DU 10/10 AU 14/10 <i>Goûter</i>	<i>Tomate "bio" aux herbes</i> <i>Filet poisson</i> <i>Sauce curry</i> <i>Pâtes "bio"</i> <i>Yaourt fruits "bio"</i> Pain au lait-banane	<i>Lentilles vinaigrette "bio"</i> <i>Croq'fromage végétarien</i> <i>Salade verte</i> <i>Tartare ail-fines herbes</i> <i>Tarte coco-ananas</i> Pain-barre chocolat-Lait	<i>Salade Californienne *</i> <i>Tennessee chicken</i> <i>Churros de pommes de terre</i> <i>Raisin "bio"</i> Brioche-jus d'orange	<i>Terrine chèvre basilic</i> <i>Parmentier de poisson</i> <i>Compote</i> <i>Pomme "bio"</i> Pain-confiture-yaourt à boire	<i>Carottes vinaigrette</i> <i>Sauté de canard à l'orange</i> <i>Riz sauvage safrané</i> <i>Salade fruits de saison</i> Granola - compote
	DU 17/10 AU 21/10 <i>Goûter</i>	Betteraves vinaigrette Escalope viennoise Petits pois Liégeois vanille Gaufre-chocolat au lait	Salade verte-mais Paëlla de la mer Tome noire Raisin blanc Pain -miel - compote poire	MENU VEGETARIEN Macédoine Farfalles Sauce tomates-basilic Gâteau basque Chocolatine-banane	GRAND REPAS Salade fraîcheur au chèvre * Veau à la bisque d'écrevisse Purée de panais Panna Cotta Pain-confiture-fromage blanc
DU 24/10 AU 28/10 <i>Goûter</i>		VACANCES Croisillon-emmental Blanquette de veau Riz Camembert - kiwi Pain-kiri-pomme	VACANCES Céleri rémoulade Cordon bleu Printanière de légumes Yaourt aux fruits Palets breton-riz chocolat	VACANCES Œufs durs mayonnaise Merguez Pommes paillasson Orange Muffin chocolat-compote	MENU VEGETARIEN Concombre à la crème Lasagnes de légumes Crème chocolat "fermière" Brioche-jus de raisin

Information : les plats fabriqués par la Cuisine Centrale de Saint Pierre des Corps peuvent contenir les allergènes suivants : gluten, arachides, fruit coque, œuf, poisson, soja, lait, crustacés, mollusques, céleri, moutarde, sésame, lupin, dioxyde/sulfites. En cas de doute et pour toute demande d'information Service Restauration : 02 47 44 56 14

Salade Californienne * : Salade-cœur palmier-Maïs-Ananas-Gruyère/Salade fraîcheur * : chèvre-tomates-concombre-herbes fraîches-saumon fumé

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel.