

MENU ECOLES DU 1ER OCTOBRE AU 23 NOVEMBRE 2018

	lundi 8 octobre		mardi 9 octobre			jeudi 11 octobre		vendredi 12 octobre
<i>lc</i>	<i>bettraves rouges</i>	<i>ft, c</i>	<i>salade de coquillettes</i>		<i>ft, fr, c</i>	friand / <i>salade verte</i>	<i>lc</i>	macédoine / 1/2 œuf dur
<i>ft, vpo</i>	pâtes carbonara	<i>vpo</i>	rôti de veau		<i>vpo</i>	escalope sauce champignons	<i>vpo</i>	poisson sauce ratatouille
<i>fr</i>	emmental rapé	<b>lc</b>	<b>carottes vichy</b>		<i>lc</i>	haricots verts	<b>ft</b>	<b>semoule</b>
<b>fr, c</b>	<b>fromage / fruit</b>	<i>pl</i>	yaourt		<b>pl</b>	<b>fromage blanc</b>	<i>fr, c</i>	fromage / fruit
	lundi 15 octobre		mardi 16 octobre			jeudi 18 octobre		vendredi 19 octobre
<i>lc, c</i>	<i>salade d'haricots verts</i>	<i>c</i>	carottes / radis		<i>c, fr</i>	salade verte / fromages	<i>ft, c</i>	salade paysanne
<i>vpo</i>	bœuf aux poivrons	<i>vpo</i>	carré de porc		<i>vpo</i>	poisson beurre blanc	<b>vpo</b>	<b>omelette</b>
<b>ft</b>	<b>pâtes</b>	<b>lc</b>	<i>jardinière de légumes</i>		<b>ft</b>	<b>riz</b>	<i>lc</i>	petits pois / carottes
<i>pl</i>	yaourt	<i>fr, c</i>	fromage / fruit		<i>lc</i>	compote / biscuit	<i>fr, c</i>	fromage / fruit
VACANCES DE LA TOUSSAINT								
	lundi 5 novembre		mardi 6 novembre			jeudi 8 novembre		vendredi 9 novembre
<i>c, vpo, fr</i>	salade de mâche	<b>lc, ft</b>	<i>soupe de légumes</i>		<i>ft, c</i>	salade côte ouest	<i>vpo</i>	rillettes / cornichons
<i>vpo</i>	blanquette de veau	<i>vpo</i>	paupiette de dinde		<i>vpo</i>	sauté de porc	<i>vpo</i>	poisson sauce champignons
<b>ft</b>	<i>pommes de terre</i>	<i>lc</i>	haricots verts / petits pois		<b>ft, lc</b>	<i>coco carottes</i>	<i>lc</i>	julienne de légumes
<i>pl</i>	flan nappé au caramel	<i>fr, c</i>	fromage / fruit		<i>fr, c</i>	fromage / fruit	<b>pl</b>	<b>entremet à la vanille</b>
	lundi 12 novembre		mardi 13 novembre			jeudi 15 novembre		vendredi 16 novembre
<i>c, vpo, ft</i>	mini pizza / salade verte	<b>c</b>	chou rouge		<i>lc, c</i>	salade haricots verts	<b>lc</b>	<i>soupe de légumes</i>
<i>vpo</i>	sauté de dinde	<i>vpo</i>	poulet rôti		<i>vpo</i>	poisson sauce oseille	<i>ft, vpo</i>	lasagnes bolognaise
<b>lc</b>	<b>jardinière de légumes</b>	<i>ft</i>	frites		<b>lc</b>	<b>purée / carottes</b>	<i>c</i>	salade verte
<i>fr, c</i>	fromage / fruit	<i>pl</i>	yaourt		<i>ft</i>	gâteau aux pommes	<i>fr, c</i>	fromage / fruit
	lundi 19 novembre		mardi 20 novembre			jeudi 22 novembre		vendredi 23 novembre
<i>lc</i>	betteraves rouges	<i>ft</i>	pâtes au surimi		<b>lc</b>	<i>soupe de légumes</i>	<b>ft, c</b>	<b>salade vendéenne</b>
<i>vpo</i>	aiguillette de poulet	<i>vpo</i>	saucisses		<i>vpo</i>	tadjine d'agneau	<i>vpo</i>	poisson façon meunière
<b>ft</b>	<b>riz</b>	<b>lc</b>	<i>lentilles / carottes</i>		<b>ft</b>	<b>couscous</b>	<i>lc</i>	épinard à la crème
<b>pl</b>	<b>yaourt</b>	<i>fr, c</i>	<i>fromage / fruit</i>		<i>pl</i>	fromage blanc	<i>ft</i>	far aux pruneaux

\* Les produits de saison sont écrits en italique et les produits « bio » sont écrits en gras.

\* Abréviations : pl/produit laitier - fr/fromage - vpo/viande poisson œuf - lc/légumes cuits - c/crudités - ft/féculents.

\* Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons.

\* La liste des allergènes est disponible auprès du responsable de la cuisine (Mr Desbois 02.96.47.13.15).

\* Toutes nos viandes sont d'origines françaises.