

# Menu

Du lundi 16 au vendredi 20 octobre 2017


## Lundi

### Menu végétarien

Salade piémontaise (Pommes de terre, tomates, œufs durs, cornichons et mayonnaise)

Boulettes végétariennes sauce crème de poivrons

Carottes rondelles bio 

Fromage blanc bio nature 

Orange

Pain aux fruits / Lait nature / Compote de pomme



## Mardi

Chou blanc au fromage frais

Petit salé

(Plat de substitution : rôti de dinde)

Lentilles bio  à la paysanne

Emmental bio 

Raisin

Moelleux nature / Yaourt / Banane

## Mercredi

Tarte tomate, chèvre et basilic

Brochette de dinde label rouge 

Brocolis (aux oignons)

Camembert bio 


Prunes


Biscuits nappés chocolat / Compote de pomme et coing



## Jeudi

Concombre ail et fines herbes

Spaghetti à la bolognaise (viande égrenée de bœuf, sauce tomate, ail, basilic et parmesan) 

Yaourt bio à la pêche 


Pain / Confiture / Poire

## Vendredi

Salade du chef

Brandade de poisson (cubes de poisson, flocons de pommes de terre, lait, oignons, persil et muscade)

Fondu carré

Compote de pomme bio 

Pain d'épices / Lait vanille / Pomme



Pain bio



Ces menus et ces goûters sont susceptibles de modifications en fonction des cours, des arrivages et des effectifs communiqués à l'avance.

Les goûters concernent les écoles maternelles et les écoles élémentaires ou les centres de loisirs



\*Certifiée race à viande et / ou VBF (viande bovine française)



Pour tous nos repas, goûters et pique-niques, le pain est issu de l'agriculture biologique.