


Menus mois d'Octobre 2023

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine du 02 au 06	Asperge Poisson Purée de PdeT / courgettes Fromage - Fruit	Salade composée / Dés de fromage Omelette PdeT Piperade Compote		Salade de tomates Pates à la carbonara Fromage blanc aux fruits	Taboulé Steak haché de poulet Carottes Vichy Eclair au chocolat
2ème semaine du 09 au 13	Concombre Poisson blanc Tomate / Mozzarella Riz Fromage - Compote	Friand au fromage Sauté de poulet Haricots beurre Fruit		Betteraves Lasage de bœuf gratinées Salade verte Fromage - Fruit	Salade texane Quiche tomate chèvre basilic Salade de fruit
3ème semaine du 16 au 20	Salade de pates Jambon grill Haricots verts Fromage - Fruit	Chou rouge Paupiette de veau Blé Fromage - Compote		Carottes rapées Dofish au colin Pêlée de légumes bio Liegeois au chocolat	Salade composée Lasagne à la provencale aux lentilles et Emmental bio Fruits au sirop

Légende:

Produits Laitiers

Légumes/Fruits

Féculents

Viande/Poissons/Oeufs

Produits Sucrés

Produit Local *

Menu Végétarien

Labels:

MSC : Poisson issu de la pêche durable

BBC : Label Bleu blanc Cœur

Origine viande (porc, bœuf, poulet) : Union Européenne et France

Traçabilité disponible en cuisine

LES MENUS SONT SUCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIES

Menus élaborés par Carole Moncada et Marina Denis

Validés par Céline Drouart - Médecin-Nutritionniste