



OCTOBRE 2021 : A la découverte de la betterave

LUNDI 27 SEPTEMBRE	MARDI 28 SEPTEMBRE	JEUDI 30 SEPTEMBRE	VENDREDI 1 OCTOBRE
Pizza	Betteraves, féta et menthe	Radis / beurre	Salade de lentilles
	Poulet rôti	Hachi parmentier	
<i>Flan de courgettes</i>	<i>Filet de poisson sauce épices du soleil</i>	<i>Brandade de poisson maison</i>	<i>Filet de poisson + citron</i>
Sauce tomate	Coquillettes bio		Epinards à la béchamel
Vache qui rit Bio	Emmental râpée	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Purée de Pommes fraises	Fruit de saison

LUNDI 4 OCTOBRE	MARDI 5 OCTOBRE	JEUDI 7 OCTOBRE	VENDREDI 8 OCTOBRE
Brocolis vinaigrette	Carottes râpées	Salade de pommes de terre et betterave	Salade verte Bio
Sauté de veau marengo	Côte de porc		<i>Moules sauce poulette</i>
<i>Marmite de poisson sauce tomate</i>	<i>Omelette</i>	<i>Pané du fromager</i>	<i>(maternelles moules sans coquilles)</i>
Boullgour Bio	Poêlée de légumes	Ratatouille	Frites
Yaourt de Mornant BIO + sucre	Chanteneige Bio		Comté AOP
Fruit de saison	Gâteau à la pomme	Fruit de saison	Pêche au sirop

SEMAINE DU GOÛT : Nos produits de régions

MENU DES GONES	MENU VEGE	MENU SAVOYARD	MENU REGIONAL
LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE
Pommes de terre, ciboulette	Salade de crozet	Concombre Bio	Salade verte Bio, locale + croûtons et œuf
Poulet (label rouge) au vinaigre		Diot	
<i>Filet de poisson à la Lyonnaise</i>	<i>Galette de pois chiche Bio (région) sauce tomate</i>	<i>Egréné végétal</i>	<i>Filet de truite</i>
Carottes Bio sautées	Haricots verts, persillés	Polenta crémeuse	Lentilles de toussieux
Cervelle de canut	Yaourt de Mornant aux fruits	Tomme de Savoie	Bûche du Pilat
Panna cotta à la praline (crème/lait BIO producteur local)	Fruit local	Purée de pommes (locales)	Tarte bressane ou tarte au sucre
LUNDI 18 OCTOBRE	MARDI 19 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE	VENDREDI 22 OCTOBRE
Chou-fleur vinaigrette aux herbes	Salade Mexicaine	Salade verte Bio	Tarte au fromage
Sauté de poulet basquaise		Couscous agneau	
<i>Marmite de poisson basquaise</i>	<i>Filet de poisson sauce citronnée</i>	<i>Boulettes végétales Bio et légumes couscous</i>	<i>Qenelles</i>
Pâtes	Poêlée de légumes d'octobre	Semoule Bio	Epinards à la béchamel
Vache qui rit Bio	Saint paulin	Yaourt de Mornant Bio, nature + sucre	Chevretine
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes Bio	Fruit de saison

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande



Issu de pêche durable



Approvisionnement local



Origine du produit : France



Lait français



Transformé en France