



FR
38 559 002
CE

Les fruits sont notés à titre indicatif et peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

Vacances scolaires semaines 43 et 44 du 19 octobre au 1er novembre					
Semaine 41	du	Semaine 42	Semaine 45	Semaine 46	Semaine 47
5 au 9 octobre		du 12 au 16 octobre	du 2 au 6 novembre	du 9 au 13 novembre	du 16 au 20 novembre
Lundi	2	9	2	9	#
	Pâté croûte & cornichon (VG/SV/SP Œuf dur Sauté de volaille) (VG/SV Boulette de soja) Gratin de courgette - riz St Morêt Prunes Pain farine bio	Menu Orange "Cendrillon" Taboulé Poulet sauce écrevisse (SV/VG Pané de blé) Gratin de "citrouille" Mimolette Clémentine Pain farine bio	Surimi mayonnaise (VG Œuf dur mayonnaise) Pot au feu de bœuf (SV/VG Steak haché végétal) Légumes de pot au feu & PDT Petit suisse Banane Pain farine bio	Repas avec 1 composant bio Feuilleté au fromage Escalope de veau viennoise (SV/VG Vales pané moelleux) Gratin de brocoli & chou-fleur Brebis crème Fruit bio Pain farine bio	Salade de riz aux olives Hachis de poiron (SV/VG Hachis de potiron aux lentilles) Bûche de chèvre Poire Pain farine bio
Mardi	3	#	3	#	#
	Repas VG Terrine de légumes Steak haché végétal sauce forestière Pomme de terre vapeur Camembert bio Liégeois Pain farine bio	Menu Rouge "Le Petit Chaperon Rouge" Salade de tomate vinaigrette Spaghettis à la bolognaise (SV/VG Spaghettis aux lentilles) Babybel Galette du petit chaperon Pain farine bio	Repas VG Chou râpé vinaigrette Boulette de sarrasin aux lentilles Purée de panais St Nectaire Compote Pain farine bio	Salade de PDT aux cornichons Bœuf bourguignon (SV/VG Poêlée de haricots blancs) Duo de carottes sautées Fromage blanc Prune Pain farine bio	Betteraves vinaigrette à la féta Navarin de bœuf (SV/VG Omelette sauce tomate) Mélange quinoa boulgour Tartare nature Kiwi Pain farine bio
Jeudi	#	#	5	#	#
	Repas vinois Salade verte aux noix Jambon braisé aux noix (SP/SV/VG Pané fromagé) Gratin dauphinois Fromage local à la coupe Coco vinois Pain farine bio	Menu Blanc "Blanche Neige" Céleri rémoulade Blanquette de veau (VG/SV Haricots blancs à la paysanne) Quenelles financières Fromage blanc Tarte aux "pommes" Pain farine bio	Salade verte Dê de saumon sauce aux crevettes (VG Boulette de sarrasin aux lentilles) Tagliatelles Yaourt Gâteau au chocolat Pain farine bio	Repas VG Salade d'endive noix et emmental Semoule aux pois chiches Légumes de couscous Fromage à la coupe local Flan au caramel Pain farine bio	Menu alsacien Salade verte à la mimolette Saucisse de Strasbourg & jambon braisé (SP/SV/VG Boulette de soja tomate basilic) Choucroute & PDT vapeur Yaourt Kougelhopf Pain farine bio
Vendredi	#	#	6	#	#
	Salade coleslaw Filet de poisson pané (VG Falafels) Epinards béchamel & croutons Fromage blanc nature Poire Pain farine bio	Menu Vert "La Princesse sur un Pois" Salade verte Colin sauce à l'oseille (VG Omelette aux herbes) Petits pois et roux aux oignons Tartare aux herbes Salade de fruits avec kiwi Pain farine bio	Repas avec 1 composant bio Salade de ébly Omelette au fromage Ratatouille Edam bio Pomme Pain farine bio	Salade verte ou radis Moules en mouclade (VG Steak boulgour millet) Riz pilaf Emmental Poire au sirop Pain farine bio	Repas VG Macédoine de légumes Raviolis au fromage Petit suisse Mandarine Pain farine bio
Légende des couleurs		Repas à thème	Repas avec 1 composant bio/ VG	Les viandes	Tous nos plats, la charcuterie et le pain sont "fabrication maison". La maison se réserve le droit de modifier la composition de ses menus selon les difficultés d'approvisionnement ou variation d'effectifs (événements, grèves...)
SP: sans porc	VG: sans viande et sans poisson	"Saveurs du monde"	1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain	Toutes nos viandes bovines, porcines & ailles sont nées, élevées, & abattues en France	
SV: sans viande	Viande, poisson, entrées protidiqes, protéines végétales	"Saveurs terroirs"	1 fois/semaine un repas VG		
Crudités et fruits crus	Fromages Laitage et desserts lactés	Autres repas thèmes ou fêtes	IGP indication géographique protégée	Plats fabrication maison	
Légumes et cuidités	Féculent / céréales/ lég.secs/ Autres	"repas de fêtes"	AOP appellation d'origine protégée	Label rouge	Ecolabel pêche durable (écocertifié)

Thème de la semaine du goût

"Les Contes en couleurs"

"On mange aussi avec les yeux & les souvenirs!!"

Pour cette nouvelle session de la semaine du goût on vous propose de manger avec une couleur dominante de repas par jour en rapport avec vos contes préférés. Car on mange aussi avec les yeux & les souvenirs que nous avons de nos lectures mais aussi vacances, ou tout autre moment agréable.

Bonne dégustation !!