



MENUS ECOLES - OCTOBRE 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir



Lundi 25 Octobre 2021

Salade de batavia
Escalope de Dinde LR à l'estragon
Tagliatelles
Rondelé nature
Yaourt sucré Bio



Lundi 1er Novembre 2021

FERIE

Mardi 26 Octobre 2021

Salade sombrero
Rôti de Veau au jus
Gratin de chou-fleur
St Paulin
Pomme Bio locale



Mardi 2 Novembre 2021

Pamplemousse Bio et sucre
Cuisse de Poulet rôtie
Torsades Bio
Kiri
Yaourt aromatisé Bio



Mercredi 27 Octobre 2021

Melon jaune
*Hoki Madras
Céréales gourmandes Bio
Emmental Bio
Crème dessert vanille Bio



Mercredi 3 Novembre 2021

Pâté en croûte de volaille
*Boeuf Bio bourguignon
Petits pois au jus
Tome Noire IGP
Purée de pommes/pêches Bio



Jeudi 28 Octobre 2021

 Endives aux noix
Dahl de lentilles
Riz parfumé
Babybel
Clémentine Bio



Jeudi 4 Novembre 2021

 Salade de tomates locales
Bouchées végétales et sauce bulgare
Courgettes à la provençale sur lit de riz Bio
Mimolette
Poire Bio



Vendredi 29 Octobre 2021

PIERRE TOMBALE AUX 3 FANTÔMES
Tarte aux 3 fromages
TÊTES D'ALIENS GRILLÉES
Wings de poulet
ÉCRASÉ D'INTESTINS DE SORCIÈRES BIO
Purée de potiron Bio
CARRÉ DE MOMIES BIO
Carré frais Bio
LAIT LOCAL DE CHAUVÉ-SOURIS AU SANG DE VAMPIRE
Fromage blanc local et sauce aux fruits rouges

MENU D'HALLOWEEN



Vendredi 5 Novembre 2021

Salade coleslaw et carottes
*Colin sauce basquaise
Haricots verts Bio persillés
St Nectaire AOP
Moelleux Yuzu



ORIGINES :
*Colin : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
*Hoki : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)
*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)