

# Menu

OCTOBRE 2021

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

32<sup>ÈME</sup>  
ÉDITION

L'AUTOMNE

SEMAINE	JOUR	DEJEUNER	GOUTER	PROPOSITION DE DINER**
DU LUNDI 11 OCTOBRE AU VENDREDI 15 OCTOBRE	LUNDI	Salade verte aux noisettes Escalope de dinde panée  Gratiné de légumes Yaourt nature Poire cuite - miel	Pain Mini fromage en coque Salade de mangue	Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule aux petits légumes Cantal Figs fraîches
	MARDI	Rosette - cornichons Rillettes de thon  Sauté de veau sauce Forestière Jeunes carottes au thym Saint Paulin Gâteau aux noix	Lait Fruit Barre de céréales au chocolat	Salade verte vinaigrette Tagliatelles au saumon Yaourt nature et noisettes
	MERCREDI	Mélange chou blanc carotte Brandade de poisson au potiron Chèvre bûche Purée de pomme châtaigne	Pain Beurre Yaourt aromatisé	Velouté de carottes au lait de coco Omelette aux champignons Courgettes à l'ail Banane
	JEUDI	Salade de betteraves et feta Poulet rôti sauce aux marrons Riz Saint Denis Mini fromage en coque Salade d'orange à la cannelle	Lait Purée de fruit Pain Crème de marron	Taboulé de quinoa aux petits pois Petits suisses - sucre Prune
	VENDREDI	Menu protège ta planète Tarte Butternut et comté Salade verte vinaigrette Comté Crème praliné et petit biscuit Jus de pomme	Lait Céréales	Faux filet grillée Pommes sautées Raisins noirs

SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS DUES AUX IMPERATIFS TECHNIQUES D'APPROVISIONNEMENT.

LA VIANDE DE BŒUF SERVIE EST D'ORIGINE EUROPEENNE. LE LAIT SERVI EST 1/2 ECREME. LA VINAIGRETTE EST MAISON  
Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques

◆ Remplacement viande de porc  
\*Aide UE à destination des écoles

Dans le cadre d'une alimentation équilibrée pour des enfants de 3 à 10 ans, une portion de viande, poisson, œuf suffit à couvrir les besoins en protéines. Les enfants doivent en consommer soit le midi, soit le soir.



Menué par nos chefs



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit issu du commerce équitable



Menu conçu par les enfants



Menu festif



Produits laitiers  
3 à 4 fois/jour



Viande, poisson  
et œuf  
1 à 2 fois/jour



Eau  
à volonté

Fruits  
et légumes  
au moins  
5 fois/jour

Féculeux  
à chaque repas  
(selon l'appétit)

Matières grasses,  
produits sucrés,  
et sel  
à limiter

Et pratiquez  
30 min.  
de marche  
rapide