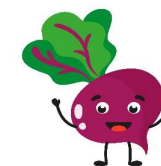




MENUS ECOLES OCTOBRE 2024

Bon appétit !



GOÛTERS

Mardi 1er octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Concombre à la crème	Quiche	Bettaraves
Couscous merguez/poulet	Saumon	Sauté de veau
Semoule	Haricots verts	Riz pilaf
Fruit de saison	Glace	Fromage blanc
Pain - Fromage - Fruit	Céréales - Lait - Fruit	Pain - Pâte à tartiner - Fruit

GOÛTERS

LUNDI 7 OCTOBRE	MARDI 8 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE
Duo de saucissons	Crudités de saison au thon	Salade de riz	Soupe de légumes au fromage frais
Steak haché	Parmentier Végétarien	Cabillaud grillé	Poulet à la crème
Frites		Haricots verts	Coquillettes
Fruits de saison	Fromage - Banane	Gauffre	Flan
Compote à boire - Biscuit - Fruit	Pain - Fromage - Fruit	Yaourt - Quatre-quarts - Fruit	Pain au lait - Barre de chocolat - Fruit

GOÛTERS

LUNDI 14 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE - Menu Halloween
Salade verte croutons	Choux blanc	Pizza au fromage	Soupe magique
Poisson pané	Pâtes carbonara	Semoule aux légumes couscous	Burger effrayant
Ratatouille Riz			Frites
Yaourt	St Morêt - Fruit	Compote	Crème sanglante
Biscuit - Yaourt - Fruit	Pain - Beurre Chocolat en poudre - Fruit	Fête des anniversaires	Confiture - Quatre-quarts - Fruit



ALIMENTS BIO

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires

