

CANTINE SCOLAIRE DE MAILLET

MENUS DU 1 AU 22 OCTOBRE 2021



VENDREDI 1



Salade de riz
 Quiche aux carottes
 Salade verte vinaigrette
 St Nectaire
 Fruit de saison

LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 9
Salade d'endives vinaigrette Escalope de veau Purée de butternut Camembert Fruit de saison	Tomates vinaigrette Cuisse de poulet rôti Lentilles Emmental Compote à la poire	Macédoine vinaigrette Filet de colin à l'aneth Tagliatelles Kiri Fruit de saison	Salade de tortis Oeufs durs Choux-fleurs à la béchamel Gâteau d'anniversaire : LILOU

Semaine du goût

11/10/21 au 17/10/21

Le sucré LUNDI 11	Le salé MARDI 12	L'acide JEUDI 14	L'amer, le piquant VENDREDI 15
Tajine de légumes et abricots Semoule Yaourt nature Fruit de saison	Mâche vinaigrette Saucisse de Toulouse Pomme de terre et chou-vert Fourme d'Ambert Fruit de saison	Salade de tomates persillées Filet de truite, rondelles de citron Ebly Brie Tarte à la rhubarbe et poire	Haricots verts vinaigrette Steak de bœuf, sauce moutarde Riz Salade de fruits frais (pamplemousse, ananas, raisin)
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Soupe de légumes Sauté de porc à la provençale Céréales Fourme d'Ambert Fruit de saison	Repas D'Halloween 	Betteraves rouges sauce blanche Saucisses de saumon Boulgour Bûche de chèvre Fruit de saison	Carottes et radis noirs râpés Spaghettis à la Bolognaise Végétale Cantal Yaourt à la vanille

Agriculture biologique



Indication géographiquement protégée



Appellation d'origine contrôlée



Produits locaux



Menus végétariens



Origine de la viande de bœuf, de porc et de volaille : France (naissance, élevage, abattage et découpe).

Les informations concernant les allergènes susceptibles de se trouver dans nos recettes sont disponibles auprès du responsable du restaurant scolaire

Menu donné à titre indicatif susceptible de modifications liées à d'éventuels soucis d'approvisionnements

