

MENUS DU MOIS de Octobre 2021

			Vendredi 1er
			 Macédoine Aiguillette de colin   Riz au safran Petits Filous
Lundi 4	Mardi 5 Repas BIO	Jeudi 7 Repas Végétarien	Vendredi 8
 Taboulé Tagine au poulet  Légumes  Yaourt bio 	 Carottes râpées  Blanquette de veau  Pennes Mousse au chocolat	 Salade pommes de terre pois chiches Crousti de fromage  Haricots verts persillés  Fromage blanc 	 Pâtes au basilic  Dos de cabillaud  Carottes Vichy Tomme de Savoie Raisin
Lundi 11 Repas BIO	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15 Repas Végétarien
 Concombres Sauté de porc au curry  Gnocchis Fromage blanc 	 Salade verte  Hachis parmentier Saint Nectaire  Eclair au chocolat 	 Couscous à l'agneau  Légumes Semoule Yaourt Bio 	 Betteraves / Maïs  Lasagnes à la Riste d'aubergines Crème dessert vanille 
Lundi 18	Mardi 19 Repas BIO	Jeudi 21	Vendredi 22
 Crêpe au fromage  Daube aux carottes Saint Paulin  Banane	 Salade de Lentilles  Steak haché  Haricots verts  Fromage blanc	 Salade de tomates  Rôti de veau Gratin dauphinois  Flanby	 Salade verte  Riz cantonais Comté  Compote 



Notre établissement participe au programme de
L'Union Européenne à destination des écoles



Tous nos menus sont élaborés sur place avec des produits, des légumes et des fruits frais.

Nous privilégions les circuits courts.

Ces menus sont respectés sous réserve d'un défaut de livraison du fournisseur, ainsi que du nombre d'enfants initialement prévu.

Le pain provient des boulangeries du village.