

ECOLES ELEMENTAIRES

MENUS OCTOBRE 2019

	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
 Période du 30 sept au 4 octobre 	Macédoine mayonnaise Chili con carne & riz Edam Compote de pommes abricots	Salade de lentilles sauce Terroir Sauté de veau aux olives Courgettes à l'aneth & citron Petit suisse nature sucré Raisin		Salade de betteraves vinaigrette à l'échalote Hachis Parmentier Yaourt nature sucré Prunes	Salade verte & maïs vinaigrette basilic Pavé de poisson mariné au citron (non bio) Carottes braisées Camembert Cake au miel local "Miel de Puget-Thénières"
TOUS FOUS DU GOUT ! "LES 5 SAVEURS"					
Période du 7 au 11 octobre 	Œuf dur sauce Andalouse (sucré & salé) Sauté de porc aux Fenouils Confits & jus à l'Anis Etoile Sauté de poulet au jus Purée de pommes de terre Carré de l'est Fondue chocolat & noire	Salade de radis râpés vinaigrette traditionnelle Boulettes d'agneau sauce diablotin Polenta Emmental Mousse au chocolat		Bâtonnets de carottes sauce Piccalilli (acide & sucré) Rôti de veau au jus Endives à la Milanaise & pommes de terre cubes vapeur (amer) Fol épi Tarte aux prunes	Tartine de la mer Tortellinis tricolores ricotta spinaci sauce ail & échalote (acide & salé) Yaourt nature sucré Raisin
 Période du 14 au 18 octobre 	Œuf dur mayonnaise Salade de haricots verts vinaigrette traditionnelle Emincé de volaille à l'ancienne Coquillettes Camembert Ananas	Jambon blanc Saucisse de volaille Frites Saint Paulin Flan au caramel		Salade de tomates vinaigrette basilic Boulettes de bœuf au jus Petits pois & carottes Brie Compote de pommes fraises	Salade Spirale al pesto Filet de limande meunière (non bio) Epinards à la crème Yaourt nature sucré Kiwi

Innovation culinaire

Produits frais

Recette maison

Agriculture biologique

