

# Menu du 30 septembre au 18 octobre 2024

## Semaine du goût : la Normandi

<b>LUNDI</b>	Salade mexicaine Émincé de dinde mariné VF Courgettes sautées Galet de la Loire Prune <b>30-sept</b>	Concombres sauce bulgare Couscous végétarien Cantal  Mille feuille   <b>07-oct</b>	Salade coleslaw Gratin de pâtes aux brocolis Pavé d'Auge Crème dessert caramel   <b>14-oct</b>
<b>MARDI</b>	Tomate au maïs Bœuf bourguignon VBF Carottes Yaourt sucré  <b>01-oct</b>	Salade océane Blanquette de veau VBF Carottes et champignons Banane <b>08-oct</b>	Rôti de bœuf VBF  Frites Meule de Bray   Kiwi  <b>15-oct</b>
<b>MERCREDI</b>	Melon Chipolatas de volaille au cheddar VF Haricots blancs Abricots au sirop <b>02-oct</b>	Courgettes râpée Tomate farcie VBF Blé chanteneige Compote <b>09-oct</b>	Céleri rémoulade Rôti de dinde VF Ratatouille  Riz au lait  <b>16-oct</b>
<b>JEUDI</b>	Dahl de lentilles Riz kiri   Poire  <b>03-oct</b>	Taboulé Poulet basquaise VF Petits pois Tomme catalane   Raisin <b>10-oct</b>	<b>Menu Normand</b>  Salade normande Sauté de poulet VF sauce camembert Pommes de terre vapeur Crumble de pomme <b>17-oct</b>
<b>VENDREDI</b>	Carottes râpées Poêlée de poisson au curry Pâtes Savaron Compote <b>04-oct</b>	Salade verte  Brandade de poisson Yaourt fraise  Biscuit <b>11-oct</b>	Terrine de campagne aux pommes  Filet de poisson pané Beignets de chou fleur Pomme <b>18-oct</b>

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

Plats protidiés

Produits laitiers

Féculents

Féculents + légumes

Préparation végétale



Aide UE à destination des écoles



Produits issus de l'agriculture biologique



repas végétarien

(Sous réserve d'éventuel changements indépendants de notre volonté)

Votre correspondant : Service Restauration - Pôle Services à la population

Téléphone : 02 32 84 55 65