




















Menu du 30 septembre au 18 octobre 2024

Semaine du goût : la Normandi

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

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