


Menus du 27 septembre au 22 octobre 2021


Des changements dans les menus peuvent intervenir selon les cours et les approvisionnements

<p>Lundi 27</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre Poisson Fondue de poireaux Fromage Fruit <p>Goûter : compote / petit gâteau</p>	<p>Mardi 28</p> <ul style="list-style-type: none"> Gaspacho Burger de légumes Pâtes Fromage Moelleux chocolat et crème anglaise <p>Goûter : fruit / petit gâteau</p>	<p>Mercredi 29</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade lentilles corail et carottes râpées Paupiettes de veau sauce forestière Purée de courge Fromage à la coupe Fruit <p>Goûter : cocktail de fruit / petit gâteau</p>	<p>Jeudi 30</p> <ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Rôti de porc sauce tomate (*Poisson) Riz Beignet <p>Goûter : fruit / petit gâteau</p>	<p>Vendredi 1^{er}</p> <ul style="list-style-type: none"> Duo de haricots Poulet rôti Gratin de chou-fleur Laitage Fruit <p>Goûter : muffin / jus de fruit</p>
<p>Lundi 4</p> <ul style="list-style-type: none"> Pâté en croûte au poulet Palette à la diable SP Courgettes Laitage Fruit <p>Goûter : muffin / jus de fruit</p>	<p>Mardi 5 – Menu Bio</p> <ul style="list-style-type: none"> Haricots verts en salade Boulettes de bœuf Purée de pommes de terre Fromage Compote <p>Goûter : fruit / marbré</p>	<p>Mercredi 6 – Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Méli-mélo de petits légumes Croq emmental Lentilles vertes Fromage Beignet au chocolat <p>Goûter : fruit / laitage</p>	<p>Jeudi 7</p> <ul style="list-style-type: none"> Mélanges 5 céréales Sot L'Y Laisse Poêlée de légumes Laitage Fruit <p>Goûter : cocktail de fruits / gâteau</p>	<p>Vendredi 8</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte et dés de fromage Blanquette de veau Riz Camargue Fromage à la coupe Amandine aux abricots <p>Goûter : fruit/madeleine</p>
<p>Lundi 11</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé Poisson Haricots plats Fruit <p>Goûter : crème dessert/jus de fruit</p>	<p>Mardi 12</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de carottes à l'orange Pâtes à la Bolognaise Fromage Tiramisu <p>Goûter : banane / chocolat</p>	<p>Mercredi 13 – Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre persillées Nuggets de blé Ratatouille Laitage Fruit <p>Goûter : compote/ petit gâteau</p>	<p>Jeudi 14</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates et maïs Sauté de bœuf Gnocchis Fromage Mousse au chocolat <p>Goûter : fruit / petit gâteau</p>	<p>Vendredi 15 – Menu Japonais</p> <ul style="list-style-type: none"> Surimi Tempura de poisson Poêlée asiatique Fromage Fraisier <p>Goûter : laitage / jus de fruit</p>
<p>Lundi 18</p> <ul style="list-style-type: none"> Charcuterie (*Salade Quinoa Tomates) Lasagnes épinards Ricotta Fromage Fruit <p>Goûter : mousse caramel/petit gâteau</p>	<p>Mardi 19</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de chou rouge Sauté de dinde Poêlée de courgettes Laitage Paris Brest <p>Goûter : fruit / madeleine</p>	<p>Mercredi 20</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves rouges Emincé de porc (*Burger épeautre) Boulghour Laitage Fruit <p>Goûter : pain / confiture</p>	<p>Jeudi 21 – Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de concombres Bouchées de blé tomate et chèvre Haricots plats Fromage Religieuse <p>Goûter : fruit / petit gâteau</p>	<p>Vendredi 22 – Repas Halloween</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de blé Merguez Gratin de courge Mimolette Donuts Halloween <p>Goûter : laitage / petit gâteau</p>

 **Produit confectionné par la Cuisine Centrale**

 **Produit local**

***Menu sans porc**

 **Produit biologique**

 **Le pain servi est fabriqué par des boulangers Cussétois**



Bonnes vacances !

