

En Octobre, les légumes et fruits de saison sont

Les radis

Le chou fleur

Le potiron

Nous fêterons:

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05	<p> Pâté de campagne - cornichon</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p> Courgettes à la crème </p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p> Betteraves vinaigrette</p> <p>Jambon blanc</p> <p> Coquillettes + râpé</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Maïs-thon</p> <p>Escalope de poulet aux herbes</p> <p> Poêlée de légumes</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Concombres et dés de brebis</p> <p>Hachis </p> <p>Parmentier</p> <p> Fromage blanc nature</p>	<p> Taboulé</p> <p> Gigot d'agneau</p> <p> Carottes sautées </p> <p> Fruit de saison</p>
Goûters	Chantailou Pain - cracotte Fruit de saison	Yaourt nature Spéculoos - pain Fruit de saison	Chocolat noir (tablette) Pain Petit suisse sucré	Confiture Pain Fruit de saison	Miel Pain Yaourt nature
Semaine du goût "les expressions culinaires" Du 08 au 12	<p>LA SEMAINE DU GOÛT</p> <p> Carottes râpées au citron</p> <p> Saute de porc aux oignons</p> <p><i>*En rang d'oignons</i></p> <p>(sans porc : sauté de dinde aux légumes)</p> <p> Purée de patate douce </p> <p><i>*En avoir aros sur la patate</i></p> <p> Fruit de saison</p>	<p>« LES EXPRESSIONS CULINAIRES »</p> <p>Œufs brouillés <i>*Marcher sur des œufs</i></p> <p> Ratatouille</p> <p> Edam</p> <p> Crêpe au sucrée BRETON </p> <p><i>*Aplatir comme une crêpe</i></p>	<p>Multifeuilles en salade et dés de gouda <i>*Raconter des salades</i></p> <p> Blanquette de colin</p> <p> Boulgour</p> <p>Poire au sirop <i>*Couper la poire en deux</i></p>	<p> Poire à la moutarde à l'ancienne (à la tomate) <i>*La moutarde me monte au nez</i></p> <p> Bœuf au romarin</p> <p>Beignets de chou fleur <i>*Faire chou blanc</i></p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Merlu en sauce bonne femme <i>*Comme un poisson dans l'eau</i></p> <p> Riz safrané</p> <p> Lozère vache à la coupe </p> <p><i>*En faire tout un fromage</i></p> <p>Purée de pommes-bananes</p>
Goûters	Lait 1/2 écrémé Céréales - pain Fruit de saison	Pâte à tartiner Pain Fruit de saison	Tartare Pain Fruit de saison	Crème de marron Pain Fromage blanc nature	Yaourt nature Palet Breton - pain Fruit de saison
Du 15 au 19	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de veau </p> <p> Purée de potiron </p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Ecole Arthur Rimbaud (classe CE1)</p> <p> Concombres Lasagnes à la bolognaise</p> <p> Cocktail de fruits au sirop</p>	<p> Salade de lentilles</p> <p>Omelette </p> <p> Haricots verts sautés extra fins</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Salade verte</p> <p> Pilons de poulet à la diable</p> <p> Pennes</p> <p> Yaourt nature</p>	<p>Salade de pommes de terre Marco Polo (noivrons, surimi en mavonnaise)</p> <p>Beignets de calamars</p> <p> Courgettes sautées</p> <p> Fruit de saison</p>
Goûters	Pâte de fruits Pain Petit suisse sucré	Crème anglaise Cookies	Beurre-cacao Pain Lait et sirop de grenadine	Tomme blanche Pain Fruit de saison	Chocolat au lait (tablette) Pain Spécial Fromage blanc nature
Du 22 au 26 Vacances de la Toussaint	<p>Laitue</p> <p>Gardianne de taureau </p> <p> Riz + râpé</p> <p> Crème dessert vanille</p>	<p>Couscous de légumes de poisson</p> <p> Gouda </p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Carottes râpées </p> <p>Alouette de bœuf sauce chasseur </p> <p> Pommes vapeurs</p> <p> Fromage blanc nature</p>	<p> Salade de blé aux crudités</p> <p> Rôti de porc au jus</p> <p>Pôlée forestière</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p> Colombo de colin</p> <p> Polenta</p> <p> Purée de pommes</p>
Goûters	Yaourt nature Goûter rem Fruit de saison	Pâte à tartiner Pain Petit suisse sucré	Confiture Pain Fruit de saison	Camembert à la coupe Pain Purée de pommes-fraises	Lait 1/2 écrémé Céréales- pain Fruit de saison
Du 29 Octobre au 02 Novembre Vacances de la Toussaint	<p>Repas végétarien</p> <p>Pizza</p> <p>Galette de soja provençale</p> <p> Choux fleur à la crème </p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Salade kouki 50%</p> <p> Sauté de bœuf basquaise</p> <p> Spaghettis</p> <p> Yaourt nature</p>	<p>Halloween</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p> Purée de potiron </p> <p> Gouda </p> <p> Carottes cake</p>	<p>FERIE</p> <p>1er Novembre</p>	<p> Salade de pommes de terre</p> <p>Steak haché au jus "100% pur boeuf"</p> <p>Petits pois au jus</p> <p> Fruit de saison</p>
Goûters	Samos Pain Purée de pommes	Lait et sirop de grenadine Galette Saint Michel - pain Fruit de saison	Chocolat au lait (tablette) Pain Fruit de saison		Miel Pain Fromage blanc nature

Information allergènes.: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)