

			Produit régional	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit d'origine France	Produit HVE / Bio
Lundi 23/10/2023	 ENTRÉE	salade mexicaine					
	 PLAT	blanc de volaille à la crème					
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots verts poêlés					
	 PRODUIT LAITIER	fromage					
	 DESSERT	pomme gala					
	 GOÛTER	petit moelleux/lait briquette					
Mardi 24/10/2023	 ENTRÉE	céleri remoulade					
	 PLAT	émincé de porc braisé					
	 ACCOMPAGNEMENT	farfales al dente					
	 PRODUIT LAITIER	fromage					
	 DESSERT	raisin					
	 GOÛTER	doonies/jus de fruit					
Mercredi 25/10/2023	 ENTRÉE	tomate en salade					
	 PLAT	hachis parmentier					
	 ACCOMPAGNEMENT	salade verte					
	 PRODUIT LAITIER	petit suisse					
	 DESSERT	framboise					
	 GOÛTER	madeleine / compote					
Jeudi 26/10/2023	 ENTRÉE	macédoine sauce crudité					
	 PLAT	émincé de tendre de tranche(bœuf)					
	 ACCOMPAGNEMENT	pommes campagnardes					
	 PRODUIT LAITIER	salade verte					
	 DESSERT	prunes					
	 GOÛTER	croissant/jus de fruit					
 Vendredi 27/10/2023 végétarien 	 ENTRÉE	chou fleur vinaigrette					
	 PLAT	nugget's de légumes					
	 ACCOMPAGNEMENT	gratin de courgettes béchamel					
	 PRODUIT LAITIER	fromage blanc					
	 DESSERT	poire					
	 GOÛTER	petits écoliers/lait briquette					

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

MENUS SEMAINE N°44/2023
CLSH

			Produit régional	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit d'origine France	Produit HVE / Bio
Lundi 30/10/2023	 ENTRÉE	concombres à la <u>crème</u>					
	 PLAT	pâtes à la bolognaise					
	 ACCOMPAGNEMENT	salade verte					
	 PRODUIT LAITIER	liégeois chocolat					
	 DESSERT						
	 GOÛTER	petit pain au lait/ jus de fruit					
 Mardi 31/10/2023 menu végétarien	 ENTRÉE	carottes râpées vinaigrette					
	 PLAT	pennes al dente sauce tomate					
	 ACCOMPAGNEMENT	ratatouille /pois chiche					
	 PRODUIT LAITIER	babybel					
	 DESSERT	fruit au sirop					
	 GOÛTER	pain au chocolat/lait briquette					
 Mercredi 01/11/2023	 ENTRÉE	FERIE					
	 PLAT						
	 ACCOMPAGNEMENT						
	 PRODUIT LAITIER						
	 DESSERT						
	 GOÛTER						
Jeudi 02/11/2023	 ENTRÉE	betteraves cuites vinaigrette					
	 PLAT	rôti de porc au four					
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots verts poêlés/riz					
	 PRODUIT LAITIER	camembert					
	 DESSERT	pommes					
	 GOÛTER	granola/crème mont blanc					
Vendredi 03/11/2023	 ENTRÉE	radis/beurre					
	 PLAT	poisson meunière					
	 ACCOMPAGNEMENT	épinards <u>béchamel</u>					
	 PRODUIT LAITIER	œufs au lait					
	 DESSERT						
	 GOÛTER	croissant/jus de fruit					

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km