

MENUS ECOLE OCTOBRE 2023

	SEMAINE DU 2 AU 6	SEMAINE DU 9 AU 13	SEMAINE DU 16 AU 20
Lundi	<p>Céleri rémoulade Omelette BBC ou BIO Epinards BIO Fruit BIO ou L 1 3 7 9 10 12</p>	<p>Pâté de foie BBC Steak haché de veau Haricots verts BIO Yaourt BIO 1 3 7</p>	<p>Betteraves BIO Filet de poulet BBC sauce Yassa Boulgour BIO Fromage BIO 1 7 9 10 12</p>
Mardi	<p>Salade verte BIO Lasagnes de bœuf BBC Compote BIO L 1 7 9 10 12</p>	<p>Salade verte BIO Galette fromagère BIO Purée BIO Fruit BIO ou L 1 7 10 12</p>	<p>Salade verte BIO Raviolis emmental BIO L Sauce au bleu Fruit L 1 3 7 10 12</p>
Mercredi	<p>Salade de maïs BIO Paupiette volaille BBC Courgettes BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 7 10 12</p>	<p>Taboulé BIO Filet de poisson Carottes Vichy BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12</p>	<p>Pois chiches BIO et L Saucisse de veau et volaille BBC Compotée de choux BIO Pommes au four au miel toutes fleurs L Fromage BIO 1 7 9 10 12</p>
Jeudi	<p>Sardinade Blanquette de veau Riz BIO Yaourt BIO 1 4 7 9</p>	<p>Macédoine Sauté de porc BBC Pâtes BIO Fromage BIO 1 3 7 9 10 12</p>	<p>Potage potimarron, butternut L Poires rôties L à l'huile d'olive AOP Nyons Lasagnes de légumes aux herbes BIO Crumble aux fruits BIO L 1 7 8 9</p>
Vendredi	<p>Choux chinois BIO Filet de poisson Pommes de terre boulangère BIO Fromage BIO 1 4 7 9 10 12</p>	<p>Carottes râpées BIO Filet de poisson Mélange de légumes BIO Yaourt BIO 1 4 7 10 12</p>	<p>Duo de carottes à l'orange BIO Filet de poisson Petit épeautre BIO L Faisselle BIO de la Drome au miel L 1 4 7 9 10 12</p>

Semaine du goût

Recettes réalisées avec
l'aimable participation du chef
Christophe Wernet

Lundi

SEMAINE DU
2 AU 6

Céleri rémoulade
Omelette BBC ou BIO
Epinards BIO
Fruit BIO ou L
1 3 7 10 12

SEMAINE DU
9 AU 13

Salade de maïs BIO
Galette de seitan BIO
Haricots verts BIO
Yaourt BIO
1 7 9 10 12

SEMAINE DU
16 AU 20

Betteraves BIO
Filet de poisson sauce Yassa
Boulgour BIO
Fromage BIO
1 4 7 9 10 12

Semaine du goût

Mardi

Salade verte BIO
Lasagnes végétale BIO
Compote BIO L
1 7 9 10 12

Salade verte BIO
Galette fromagère BIO
Purée BIO
Fruit BIO ou L
1 7 10 12

Salade verte BIO
Raviolis emmental BIO L
Sauce au bleu
Fruit L
1 3 7 10 12

Mercredi

Salade de maïs BIO
Galette Fromagère BIO
Courgettes BIO
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 7 10 12

Taboulé BIO
Filet de poisson
Carottes Vichy BIO
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 4 7

Pois chiches BIO L
Quenelles BIO
Compotée de choux BIO
Pommes au four au miel toutes
fleurs L
1 3 7 9 10 12

Jeudi

Sardinade
Galette Boulgour BBC
Riz BIO
Yaourt BIO
1 4 7 9

Macédoine
Omelette BIO ou BBC
Pâtes BIO
Fromage BIO
1 3 7 10 12

Potage potimarron, butternut L
Poires rôties L à l'huile
d'olive AOP Nyons
Lasagnes de légumes aux
herbes BIO
Crumble aux fruits BIO L
1 7 8 9

Recettes réalisées avec l'aimable
participation du chef
Christophe Wernet

Vendredi

Choux chinois BIO
Filet de poisson
Pommes de terre
boulangère BIO
Fromage BIO
1 4 7 9 10 12

Carottes râpées BIO
Filet de poisson
Mélange de légumes BIO
Yaourt BIO
1 4 7 10 12

Duo de carottes à l'orange BIO
Filet de poisson
Petit épeautre BIO L
Faisselle BIO de la
Drome au miel L
1 4 7 9 10 12