



MENU SCOLAIRE OCTOBRE



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 1 au 5 Octobre

<p> Salade de betterave</p> <p> Saucisse de Francfort (ketchup dosette)</p> <p>Farfallines</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p> Salade de tomates vinaigrette moutarde</p> <p>Steak haché de veau</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Lacté chocolat</p>	<p>Œuf dur Mayonnaise</p> <p> Sauté de porc dijonnaise</p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Fromage des Pyrénées</p> <p>Fruit </p>	<p> Carottes râpées vinaigrette</p> <p> Pavé hoki sauce citron persillé</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Cantafrais</p> <p>Choux à la crème</p>
--	---	---	--

Du 8 au 12 Octobre
SEMAINE DECOUVERTE
DU GOUT

<p> *** Les épices au menu*** Salade ice berg vinaigrette au cumin et coriandre</p> <p> Tajine de veau sauce poire miel cumin et cannelle</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Purée de pommes et poires du Val de Loire du chef </p>	<p> *** Les épices au menu*** Rillettes de sardine pomme curry et menthe</p> <p>Boulettes de bœuf jus aux oignons</p> <p> Purée Crécy au curcuma du chef (purée de carottes)</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit </p>	<p> *** Les épices au menu*** Radis roses et beurre</p> <p>Emincé de dinde au paprika</p> <p>Courgettes</p> <p>Fraidou</p> <p> Cake au curcuma du chef</p>	<p> *** Les épices au menu*** Croquant de concombre à la crème de paprika</p> <p> Pavé de colin sauce potiron, citron aux épices</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Gouda</p> <p> Fromage blanc au miel épicé</p>
--	---	--	---

Du 15 au 19 Octobre

<p> Salade de penne au thon et pesto rouge</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Montboissier</p> <p>Fruit </p>	<p> Salade de tomates vinaigrette moutarde </p> <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Coulommiers</p> <p>Ile flottante</p>	<p> Endive, Pomme et Noix vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde sauce olive</p> <p>Ratatouille et Semoule</p> <p>Yaourt sucré</p> <p> ***Les pas pareilles*** Crêpe sucrée sauce chocolat au lait du chef </p>	<p>Pâté de campagne / cornichon</p> <p> Paëlla de la mer</p> <p>Plat complet</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit </p>
--	--	--	---

Du 22 Octobre au 2 Novembre
VACANCES

VACANCES



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes

BON APPETIT !