

# RESTAURANT SCOLAIRE – MOIS D'OCTOBRE 2022

Permanence pour le paiement de la Cantine et de la Garderie du mois de Septembre, JEUDI 6 et VENDREDI 7 OCTOBRE 2022 dans la Garderie

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
Salade niçoise Paupiette de veau aux champignons - Printanière de légumes . Brie . Poire .	Betterave en salade Bio Pâtes à la carbonara Salade Mousse au chocolat Prunes	Méli mélo de salade, pommes, croûtons et noix Palet de semoule aux lentilles et carottes Haricots verts persillés Crème vanille- Cake	Duo de choux en salade Saumonette à la tomate Gratin dauphinois Vache qui rit Bio Tarte aux pommes
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Velouté à la tomate et ses lettres Cuisse de poulet rôti Duo de fleurettes béchamel Riz au lait Banane	Concombres en salade Hachis Parmentier végétarien maison Salade Yaourt fermier local Fruit	Quinoa en salade au surimi Steak haché grillé Poêlée de légumes Fromage blanc aux fruits rouges Roulé à la fraise	<b>REPAS À THÈME : SUD-OUEST</b> Salade composée Cassoulet maison Pruneaux au sirop Croquant aux noisettes
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Cèleri rémoulade Sauté de dinde aux champignons Coquillettes Cantal AOP Salade de fruits	Carottes râpées Bio à l'orange Rôti de porc sauce forestière Purée de pois cassés Flan maison Bio Fruit	Velouté de potiron Bio Chipolatas grillées Lentilles Gouda Bio Compote tous fruits	<b>Menu d'Halloween</b> Salade d'endives, carottes et gouda Tortilla aux deux patates Mélange de curcubitacées et carottes Mimolette Beignet aux pommes

## BONNES - VACANCES

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

Un plat de substitution est systématiquement prévu pour remplacer la viande de porc.

Les fruits et légumes de saison sont issus d'une agriculture raisonnée locale. Les légumes bio proviennent dès que possible des maraichers locaux.

Le pain fabriqué par les boulangers locaux est bio ou traditionnel.

Le Bœuf origine France est fourni par les Eleveurs Girondins. Les steaks hachés sont surgelés d'origine France.

Pour chaque repas, un tableau identifiant les 14 allergènes est affiché à la Cantine.

Suite à la loi Egalim, un menu végétarien est instauré une fois par semaine.

