

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30-sept.	01-oct.	02-oct.	03-oct.	04-oct.
Carotte râpée "Bio" 	Surimi	Pamplemousse	Feilleté fromage 	<u>Céleri et amandes grillées</u> 
Sauté de dinde	<u>Bœuf bourguignon (vbf23)</u>	Tomates farcies	Poisson en sauce	<i>Chili végétarien</i>
Torsades	Haricots verts /pleurotes 	Pomme de terre	Petits pois	<i>Riz</i> 
Fromage	<u>Fromage</u>	Fromage		<i>Fromage</i>
<u>Prunes</u>	Paris Brest	Salade de fruits	Laitage	<i>Pain perdu</i>
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
07-oct.	08-oct.	09-oct.	10-oct.	11-oct.
Perles du pêcheur	Betteraves	Tomates	Taboulé choux fleur 	Salade 
<u>Sauté de porc</u>	Rôti d'agneau	<i>Poulet</i>	<i>LÉGUMES wOK</i> 	Saumon
Carottes /salsifis	Purée de pois cassé	Pâtes 	<i>Nouilles chinoises</i>	Céréales 
Laitage	Fromage	Fromage	<i>fromage</i>	Fromage
	Tarte aux fruits	Glace	<i>Gâteau yaourt</i> 	Fruit
SEMAINE DU GOÛT sur le thème de la CREUSE				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.	18-oct.
<u>Pâtes de Creuse en salade</u> 	<i>Salade d'automne</i>	Pizza 	Cake salé 	Maquereau
Canard confit 	<i>Fondu Creusois</i> 	Poisson pané	<u>Andouille du boucher</u>	Lapin en civet 
Navets et buternut 	<i>Frites</i>	Epinards 	Choux/ pomme de terre 	Garniture forestière 
<i>Fromage</i>		Fromage	Fromage	<u>Laitage fermier</u>
<u>Pomme de chez nous</u> 	<i>Flognarde aux poires</i>	Mousse	Fruit	<i>Gateau noisette</i> 
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
21-oct.	22-oct.	23-oct.	24-oct.	25-oct.
				
				
				
				

Fait maison  **Menu Végétarien**

Produit locaux

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages du marché, au vu de l'engagement de la commune dans la filière alimentaire, afin de privilégier les produits locaux.