

# Menus d'OCTOBRE 2021

Repas conçus et produits par la restauration scolaire municipale

Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique  
Viandes bovines certifiées d'origine française

■ : Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGAlim (Etats Généraux de l'alimentation)

Semaine du 04/10 au 08/10					
	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
Entrée	Carottes râpées	Betteraves	Salade composée	Céleri aux agrumes	Feuilleté au fromage
Plat	Lasagnes végétales	Chipolatas / Merguez	Paupiette	Poisson du jour	Sauté de veau au paprika
Accompagnement	Salade verte	Purée de pommes de terre	Gratin de courgettes	Brunoise de légumes	Beignets de salsifis
Laitage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fromage blanc	Fruit bio	Crème dessert bio	Yaourt n/s bio	Fruit bio
Semaine du 11/10 au 15/10					
	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Entrée	Tomates vinaigrette	Salade fromagère	Œuf dur mayonnaise	Tarte au poireau	Lentilles en salade
Plat	Boulettes de légumes	Poulet	Sauté de canard	Poisson lait de coco et citron vert	Cordon bleu
Accompagnement	Carottes en béchamel	Frites	Petits pois	Blé	Haricots verts
Laitage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruit bio	Crème dessert bio	Pommes au four	Fruit bio	Pâtisserie
Semaine du 18/10 au 22/10					
	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Entrée	Salade composée	Rosette cornichons	Maquereau à la moutarde	Concombre bio	Pamplemousse
Plat	Sauté de dinde	Blanquette de veau	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poisson	Tagliatelles végétales
Accompagnement	Courgettes bio	Pommes persillées	Haricots beurre	Boullgour aux petits légumes	Gruyère
Laitage	Fromage		Fromage		Fromage
Dessert	Fruit bio	Yaourt n/s bio	Fruits au sirop	Crème dessert bio	Fruit bio
Semaine du 25/10 au 29/10 : ACCUEIL DE LOISIRS					
	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Entrée	Céleri mayonnaise	Salade Russe	Tomates	Carottes râpées bio et quinoa	Toast de camembert
Plat	Tajine	Poisson	Steak de céréales	Sauté de volaille	Spaghettis
Accompagnement	Légumes / semoule	Riz	Poêlée de légumes	Gratin de chou-fleur	Bolognaise gruyère
Laitage			Fromage		
Dessert	Flan caramel bio	Fruit bio	Fruit bio	Compote bio	Yaourt aux fruits bio

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles.

Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.