

Menu du mois de SEPTEMBRE 2022



Menu végétarien



Produit Local



Produit Bio

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date			01/09/2022	02/09/2022
Entrée		Bonne rentrée à tous !	Tomate et mozzarella	Carottes râpées
Plat			Poulet « EARL Pécout » et frites	Filet de colin et riz aux légumes
Dessert			Compote	Yaourt nature sucré

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	05/09/2022	06/09/2022	08/09/2022	09/09/2022
Entrée	Salade blé et tomate	Melon pastèque	Brocoli vinaigrette	Taboulé
Plat	Sauté de porc « Ferme des Baloffes » et gratin de courgettes	Ratatouille au blé Extra-léger au chocolat	Bœuf bourguignon « Ferme du Breuilh » et pommes de terre vapeur	Filet de colin et carottes vichy
Dessert	Compote		Fromage blanc battu	Raisins blancs

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	12/09/2022	13/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
Entrée	Concombre à la crème	Salade de tomates	Carottes râpées	Melon
Plat	Paupiette de veau et pâte à la sauce tomate	Saucisses de bœuf « Ferme des Baloffes » et pommes de terre sautées	Quiche courgettes lardons et feta	Lasagne aux légumes
Dessert	Poire	Crème à la vanille	Salade de fruits frais	Glace

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	19/09/2022	20/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
Entrée	Tomate et maïs	Concombre à la ciboulette	Betteraves rouges	Salade melon-concombre-féta
Plat	Blanquette de dinde et riz	Saucisse de porc « Ferme des Baloffes » et pâtes à la tomate	Duo de lentilles-carottes	Poisson pané et purée de pommes de terre
Dessert	Yaourt sucré	Compote	Gâteau au yaourt	Poire

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergies pour la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé si besoin.

Menu du mois d' OCTOBRE 2022




Menu végétarien




Produit Local




Produit Bio

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	26/09/2022	27/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
Entrée	Taboulé	Tomate mozzarella	Melon	Salade aux dès de gouda
Plat	Flan de légumes 	Veau marengo et semoule	Boulettes de bœuf et riz à la tomate	Quiche thon et tomates fraîches
Dessert	Fromage blanc battu au miel « Laiterie Les Fayes »	Salade de fruits frais	Biscuit léger	Compote

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	03/10/2022	04/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
Entrée	Tomates	Taboulé 	Salade au gruyère	Carotte et céleri râpés
Plat	Rôti de dindonneau et carottes - pommes de terre	Gratin de chou-fleur et brocolis	Pâtes bolognaise	Filet de colin et gratin de pomme de terre
Dessert	Yaourt à la vanille	Cake aux raisins	Raisin blanc	Banane

Semaine du Goût :

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	10/10/2022	11/10/2022	13/10/2022	14/10/2022
Entrée	Bâtonnets de carottes - sauce au fromage frais et aux herbes	Pastèque melon jaune	SPECIAL HALLOWEEN Soupe des ogres	Salade verte aux graines
Plat	Cari de saucisses « Ferme des Baloffes » et tagliatelles	Paëlla maison	Fantômes de canard en purée	Flamenkûche
Dessert	Salade de fruits exotiques	Glace	Gâteau citrouille	Salade de fruits frais : banane, pomme, raisin, poire

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	18/10/2022	19/10/2022	21/10/2022	22/10/2022
Entrée	Betteraves rouges	Chou verte et rouge	Poireaux vinaigrette	Salade et cantal
Plat	Poulet « EARL Pécout » et haricots verts, châtaignes	Rôti de porc « Ferme des Baloffes » et haricots verts	Boulettes d'agneau à la ratatouille - blé	Omelette « GAEC de Lauterie » de pomme de terre
Dessert	Fromage blanc battu « Laiterie Les Fayes »	Gâteau au yaourt	Poire	Banane 

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergies pour la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé si besoin.