

# Menu



**OCTOBRE 2023**

**Produits BIO ou produits de l'agriculture locale**

NB :

- dans tous nos menus la viande de bœuf est d'origine française ou limousine
- pommes de terre bio de l'exploitation de M. Montjoffre (Rochechouart)

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction du contexte d'approvisionnement.

	Semaine du 2 au 6	Semaine du 9 au 13 SEMAINE DU GOÛT	Semaine du 16 au 20	ALSH Semaine du 23 au 27	ALSH Semaine du 30 au 31
Lundi	<p>salade de choux fleur - vinaigrette</p> <p>-</p> <p>bourguignon torsades</p> <p>-</p> <p>yaourt</p>	<p><b>Bretagne</b></p> <p>crêpe bretonne - salade</p> <p>-</p> <p>poulet au cidre purée de citrouille</p> <p>-</p> <p>far</p>	<p>potage</p> <p>-</p> <p>omelette salade</p> <p>-</p> <p>flan « maison »</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>-</p> <p>cordons bleus</p> <p>coquillettes</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>salade pêches - brebis</p> <p>-</p> <p>escalope de dinde</p> <p>Pois cassés</p> <p>-</p> <p>fromage blanc - confiture</p>
Mardi	<p>crème de légumes</p> <p>-</p> <p>gratin moscovite</p> <p>salade</p> <p>-</p> <p>raisins</p>	<p><b>Normandie</b></p> <p>salade normande</p> <p>-</p> <p>escalope normande haricots verts</p> <p>-</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>salade indienne</p> <p>-</p> <p>petit salé lentilles</p> <p>-</p> <p>fromage</p>	<p>crêpe au fromage et sa salade</p> <p>-</p> <p>gratin de carottes à la viande</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>clémentine</p>	<p>radis - beurre</p> <p>-</p> <p>pizza aux 3 fromages</p> <p>-</p> <p>salade</p> <p>-</p> <p>ananas</p>
Mercredi	<p>salade mexicaine - mimolette</p> <p>-</p> <p>escalope de dinde</p> <p>haricots verts</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>pommes</p>	<p><b>Limousin</b></p> <p>grillons charentais</p> <p>-</p> <p>tourtière à la châtaigne</p> <p>salade</p> <p>-</p> <p>clafoutis</p>	<p>avocat vinaigrette</p> <p>-</p> <p>tacos de bœuf</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>salade de fruits</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>-</p> <p>tartiflette</p> <p>salade</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>sorbet</p>	
Jeudi	<p>carottes râpées</p> <p>-</p> <p>sauté de porc</p> <p>flageolets</p> <p>-</p> <p>flognarde</p>	<p><b>Auvergne</b></p> <p>endives au Bleu et noix</p> <p>-</p> <p>truffade</p> <p>-</p> <p>Cantal</p>	<p>salade de chèvre chaud</p> <p>-</p> <p>cuisse de poulet</p> <p>petits pois</p> <p>-</p> <p>banane au citron</p>	<p>coleslaw</p> <p>-</p> <p>couscous merguez</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>compote</p>	
Vendredi	<p>radis noir</p> <p>-</p> <p>fritto-misto</p> <p>fondus de poireaux</p> <p>-</p> <p>Suisse aux fruits</p>	<p><b>Provence</b></p> <p>soupe à la provençale</p> <p>-</p> <p>émincé de bœuf « provençale »</p> <p>pâtes</p> <p>-</p> <p>flan provençal</p>	<p>salade mélangée</p> <p>-</p> <p>filet de poisson</p> <p>pommes vapeur</p> <p>-</p> <p>crème vanille</p>	<p>potage</p> <p>-</p> <p>jambon blanc</p> <p>endives gratinées</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>poire</p>	

# Menu



OCTOBRE 2023

**Produits  
allergènes**

	Semaine du 2 au 6	Semaine du 9 au 13 SEMAINE DU GOÛT	Semaine du 16 au 20	ALSH Semaine du 23 au 27	ALSH Semaine du 30 au 31
Lundi	Lactose Gluten Œuf Moutarde Sulfites	Lactose Gluten Œuf Moutarde Sulfites	Lactose Gluten Œuf Moutarde Sulfites Céleri	Lactose Gluten Œuf Moutarde Sulfites	Lactose Gluten Moutarde Sulfites
Mardi	Lactose Gluten Œuf Moutarde Sulfites Céleri	Lactose Gluten Œuf Moutarde Sulfites	Lactose Gluten Œuf Moutarde Sulfites	Lactose Gluten Œuf Moutarde Sulfites	Lactose Gluten Œuf Moutarde Sulfites
Mercredi	Lactose Gluten Moutarde Sulfites	Lactose Gluten Œuf Moutarde Sulfites	Lactose Gluten Moutarde Sulfites	Lactose Gluten Moutarde Sulfites	
Jeudi	Lactose Gluten Œuf Moutarde Sulfites	Lactose Gluten Moutarde Sulfites	Lactose Gluten Moutarde Sulfites	Lactose Gluten Œuf Moutarde Sulfites	
Vendredi	Lactose Gluten Œuf Moutarde Sulfites Poisson	Lactose Gluten Œuf Céleri Moutarde Sulfites	Lactose Gluten Œuf Moutarde Sulfites Poisson	Lactose Gluten Céleri Moutarde Sulfites	