

## MENUS - ÉCOLES MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE DE CHANGÉ - SEMAINE 42 et 43

	PLAT	Lundi 15/10/2018	Mardi 16/10/2018	Mercredi 17/10/2018	Jeudi 18/10/2018	Vendredi 19/10/2018
<b>Fruits et légumes</b>	Hors d'œuvre	Salade de <u>tomates</u>	Taboulé de betteraves	Feuilleté au fromage	Carottes râpées	Radis noir
<b>Viande poisson œuf</b>	Plat principal	<u>Escalope de dinde</u>	Blanquette de veau	<u>Emincé de dinde</u>	Filet de poisson	Chili con carne
<b>Féculents et céréales</b>	Plat d'accompagnement	Frites	Navets/carottes	Haricots verts	Blé pilaf	Riz bio
<b>Produits laitiers</b>	Produits laitiers et Desserts	Buchette de lait	Petit suisse aromatisé	Fruit	<u>Le petit spayen</u>	Fromage de chèvre
<b>Desserts</b>		Cocktail de fruits	Fruit		Grillé aux pommes	Fruit
<b>Repas à Thème</b>						
						
	PLAT	Lundi 22/10/2018	Mardi 23/10/2018	Mercredi 24/10/2018	Jeudi 25/10/2018	Vendredi 26/10/2018
<b>Fruits et légumes</b>	Hors d'œuvre	Betteraves	Chou rouge/pomme verte	Salade de <u>pommes de terre/thon</u>	Salade de haricots verts	Carottes râpées
<b>Viande poisson œuf</b>	Plat principal	<u>Steack haché de veau</u>	Bœuf bourgignon	Dos de poisson	<u>Sauté de dinde</u>	<u>Saucisse de Toulouse</u>
<b>Féculents et céréales</b>	Plat d'accompagnement	Poêlée rustique	Macaroni bio	Gratin de brocolis	Boulghour	Lentilles bio
<b>Produits laitiers</b>	Produits laitiers et Desserts	Camembert	Fromage bio	Riz au <u>lait</u>	Petit suisse	<u>Yaourt bio</u>
<b>Desserts</b>		Fruit	Liégeois		Fruit	
<b>Repas à Thème</b>		<b>Vacances scolaires - Centre de loisirs</b>				
<p>Toutes les viandes fraîches sont d'origine française</p> <p><u>Produits locaux</u></p> <p>Ces produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits</p>						