

MENUS - ÉCOLES MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE DE CHANGÉ - SEMAINE 42 à 43

	PLAT	LUNDI 12/10/2020	MARDI 13/10/2020	MERCREDI 14/10/2020	JEUDI 15/10/2020	VENDREDI 16/10/2020
Fruits et légumes	Hors d'œuvre	<u>Salade de tomates/Mais</u>	<u>Salade de perles du japon aux agrumes</u>	<u>Salade de concombre</u>	<u>Salade verte garnie</u>	<u>Pâté de foie</u>
Viande poisson œuf	Plat principal	Boulette de bœuf sauce ketchup	Tajine de veau	Chili sin carne	Rôti de porc bio aux pruneaux	Filet de saumon à l'ananas
Féculents et céréales	Plat d'accompagnement	Coquillettes bio	Chou-fleur au curry	Riz bio	Purée de patates douces	Haricots plats/Pommes de terre
Produits laitiers	Produits laitiers et Desserts	<u>Yaourt bio</u>	Camembert	Babybel	<u>Fromage blanc bio</u>	<u>Tome bio</u>
Desserts			Fruit	<u>Compote pomme/prune</u>	Biscuit bio	Fruit
SEMAINE DU GOÛT : LE SUCRÉ/SALÉ				REPAS VÉGÉTARIEN		

	PLAT	LUNDI 19/10/2020	MARDI 20/10/2020	MERCREDI 21/10/2020	JEUDI 22/10/2020	VENDREDI 23/10/2020
Fruits et légumes	Hors d'œuvre	Betteraves	Chou rouge/Pomme	<u>Salade de pommes de terre</u>	Salade de boulghour	<u>Carottes râpées</u>
Viande poisson œuf	Plat principal	Navarin d'agneau	Falafel	Filet de poisson	<u>Sauté de dinde</u>	<u>Saucisse de Toulouse</u>
Féculents et céréales	Plat d'accompagnement	Poêlée rustique	<u>Courgettes sautées</u>	Gratin de romanesco	Haricots verts	Lentilles bio
Produits laitiers	Produits laitiers et Desserts	Fromage	Fromage bio	Riz au lait	Petit suisse	<u>Yaourt bio</u>
Desserts		Fruit	Liégeois		Fruit	
CENTRE DE LOISIRS			REPAS VÉGÉTARIEN			

Toutes les viandes fraîches sont d'origine française

Produits locaux

Ces produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits