

# MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2024

## Cantine scolaire

	MARDI 1 Taboulé 1 Gratin de chou-fleur 7 Cabillaud et petits légumes frais 4 Fromage 7 Ananas frais	JEUDI 3 Salade composé 10 Gratin de Crozet aux lardons 7 Fromage 7 Compote maison	VENDREDI 4 Salade verte 10 Ecrasé de pomme de terre maison 7 Paupiette de veau Fromage 7 Crumble aux fruits maison 1-7
Lundi 07 Salade betteraves rouges 10 Gratin de légumes et crumble au parmesan 7-1 Yaourt & fruit 7	MARDI 8 Salade verte 10 Poulet basquaise Riz et carottes Laitage 7	JEUDI 10 Charcuterie (cornichons) Poêlé de courgettes et riz 7 Filet de dinde sauce champignons 7-1 Fromage 7 Compote maison	VENDREDI 11 Salade César revisité (poulet, salade verte et noix) 8-10 Gratin d'épinards aux œufs durs 7-3-1 Yaourt 7
<b>La semaine du gout des 4 saisons</b>			
LUNDI 14 Avocat mayonnaise et crevette 3-4 Pâtes chinoises et petits légumes de saison 1-7 Sauté d'agneau 7 Ananas poêlés 7	MARDI 15 Salade de pomme de terre au harang 4 10 Saucisses ou merguez Poêle de courgette oignons 7 Gâteau au fruit 1-7-3	JEUDI 17 Soupe de potiron avec des châtaignes 7 Tartiflette 7-1- Mandarine	VENDREDI 18 Salade d'hivers 10 Endives aux jambons 7-1- Crumble aux fruits de saison 1-7-
LUNDI 21 Salade verte 10 Soufflé de légume 3-7 Yaourt 7 Gâteau Breton 7-3-1	MARDI 22 Salade d'endives noix et bleu 8-7 Bœuf bourguignon 1 Frite Yaourt 7 & fruit frais	JEUDI 24 Coleslaw 10- Pâtes à la carbonara 7-3 Fromage 7 Salade de fruits frais	VENDREDI 25 Salade verte 10 Lasagne de bœuf 1-7- Tarte aux pommes maison 1-

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française, elle provient de la boucherie Bonfils à Sablet, sauf steaks hachés de veau et l'égrené de bœuf qui sont surgelés

Les fruits et certains légumes proviennent de l'épicerie Chez Mimi & Alain, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Ceufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusques