



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE* Octobre 2017





Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Salade de laitue aux pommes de terre	Potage de légumes	Salade de tomates sauce vinaigrette	Crêpe au fromage
Jambon braisé Purée maison	Lasagnes Raisin blanc	Blanquette de veau Riz	Dos de merlu grillé Brocolis et chou-fleur
Yop	Kaisin bianc	Dessert lacté vanille	Bûche du Pilat
·			Banane

SEMAINE DU GOUT
Les fruits et les légumes anciens

Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13	
Salade de céleri rave chou rouge Risotto aux poireaux et aux châtaignes Yaourt au sucre Tarte au potiron et aux pommes	Salade d'agrumes au chèvre Poisson à la portugaise Carottes à l'ancienne Crumble de fruits rouges	Menu production locale	Velouté de topinambour Sauté de veau aux olives Gratin de panais Mimolette Compote de pomme et de coing	
		Pomme au four Glace vanille		

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de tomates œufs durs et	1	Radis au sel	Salade de riz au thon
emmental	escabèche		
		Brochettes de bœuf	Dos de colin grillé
Escalope de dinde au jus	Sauté de porc sauce	Pommes de terre sautées	Ratatouille
Purée de carottes	chasseur		
	Tagliatelles bio au beurre	Chouquette chocolat	Pavé d'Affinois
Gâteau de semoule aux raisins			
	Morbier		Banane
	Pomme Golden		





Les Fruits et Légumes Anciens







Pour la semaine du Goût qui a lieu du 09 au 13 Octobre 2017, nous aurons le plaisir de mettre en place une table de légumes anciens et de pommes du verger conservatoire d'Eyjeaux.



Les enfants pourront découvrir ces légumes avant qu'ils ne passent à la casserole....

Le mardi 10 Octobre, à partir de 16h, *La Ferme de Chantecaille* se joint de nouveau à nous pour présenter aux enfants ces légumes ; culture, récolte....

Le Jeudi 12 Octobre, en cuisine, certains de ces légumes seront préparés, découpés ou grillés pour offrir une dégustation à partir de 16h ; Graines de Courges Grillées / Jus de Pomme aux épices....

Une belle semaine en perspective!