



MENUS D'OCTOBRE

Le « plan alimentaire » à partir duquel les menus sont établis, a été validé par Madame Bertrand, diététicienne et formatrice Consultante en Nutrition à INOVALYS. Il répond aux obligations réglementaires de l'arrêté du 30/09/2011 et aux recommandations du 23 janvier 2019 suivant l'article N°24 de la Loi Egalim; relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

<p>MARDI 1 (menu n°18)</p> <p>Haricots verts tomates/mimolette</p> <p>Roti de porc* Petits pois</p> <p>Rose des sables au chocolat</p>	<p>JEUDI 3  (menu n°19)</p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Couscous végétarien (Semoule, légumes, boulettes végétales)</p> <p>Yaourt à la fraise</p>	<p> VENDREDI 4 (menu n°20)</p> <p>Pâtes à l'italienne</p> <p>Bœuf* Bourguignon Beignets de choux fleurs</p> <p>Brie des pays de Loire</p> <p>Poire</p>	
<p>LUNDI 7  (menu n°1)</p> <p>Asperges</p> <p>Bolognaises végétales (Pâtes, sauce tomate, soja)</p> <p>Tomme d'Anjou</p> <p>Pomme</p>	<p>MARDI 8 (menu n°6)</p> <p>Radis noir/beurre</p> <p>Emincé de Bœuf* Pommes noisette</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>JEUDI 10 (menu n°3)</p> <p>Céleri Sauce fromage blanc</p> <p>Chipolatas* Mogettes</p> <p>Crèmeux d'Anjou</p> <p>Crème anglaise</p>	<p> VENDREDI 11 (menu n°4)</p> <p>Taboulé</p> <p>Poisson au beurre citronné Poêlée campagnarde</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Raisin</p>
<p><i>Semaine du gout...</i></p> <p><i>Les cucurbitacées à l'honneur</i></p> 			
<p>LUNDI 14 (menu n°5)</p> <p>Riz à la camarguaise</p> <p>Jambonneau* Courge créole</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Kiwi</p>	<p>MARDI 15 (menu n°2)</p> <p>Crudité de courge</p> <p>Emincé de poulet Butternut rôtie</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau surprise</p>	<p>JEUDI 17 (menu n°7)</p> <p>Tartine gratinée (Jambon de dinde/emmental)</p> <p>Gratin de pâtisson au thon</p> <p>Banane</p>	<p> VENDREDI 18  (menu n°8)</p> <p>Velouté de courge</p> <p>Oeuf dur sauce tomate Blé</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Compote</p>



BONNES VACANCES

