

# Menu



**OCTOBRE 2021**

**Produits BIO**

**Produits de l'agriculture locale**

*NB :*

*- dans tous nos menus la viande de bœuf est d'origine française ou limousine*

*les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction du contexte d'approvisionnement*

	Semaine du 24 sept. Au 1 <sup>er</sup> oct.	Semaine du 4 au 8	Semaine du 11 au 15	Semaine du 18 au 22	ALSH - Semaine du 25 au 29
Lundi		salade de chèvre chaud - <b>échine de porc</b> <b>haricots verts au jus</b> - bananes aux citrons	salade de pêches - fromage de brebis - steak haché <b>gratin de panais et pommes de terre</b> - <b>yaourt aux fruits</b>	salade de pâtes et fromage - <b>sauté de veau</b> salsifis - poires	salade de gésiers - gratin d'endives - pain perdu
Mardi		tomates en salade - <b>bœuf bourguignon</b> <b>pâtes</b> - <b>compote</b>	<b>Repas sans viande</b> <b>potage de potiron-châtaignes</b> - <b>omelette</b> salade - <b>tarte citrouille - chocolat</b>	<b>coleslaw</b> - <b>choux farcis</b> - <b>yaourt nature</b>	carottes râpées - spaghetti bolognaise - fromage - salade de fruits
Mercredi		brocoli et œuf - <b>cuisse de poulet rôti</b> <b>carottes braisées</b> - fromage - cake maison	avocat vinaigrette - tacos de poulet à la moutarde - fromage - kiwis	soupe à l'oignon - paella de la mer - fromage - mandarine	céleri rémoulade - <b>Paupiette de veau</b> choux fleurs - Petit Suisse
Jeudi		<b>Repas sans viande</b> <b>choux fleur vinaigrette</b> - <b>gratin moscovite</b> - raisins	<b>choux rouge</b> aux pommes - <b>saucisse</b> lentilles - <b>crème caramel</b>	salade de crevettes aux mangues - émincé de poulet <b>petits pois</b> - châtaignes et figues nature	sardines - brandade de morue salade - raisins
Vendredi	<b>Repas sans viande</b> <b>crème de légumes</b> - couscous de légumes - Kiri - <b>pomme</b>	<b>toast de radis</b> - saumon épinards à la crème - mousse au chocolat	poireau vinaigrette en salade - filet de julienne <b>poêlée de patates douces</b> - Gâteau aux noix	<b>Repas sans viande</b> <b>betteraves - salade</b> - <b>fondue creusoise</b> frites - <b>compote poires</b>	<b>crème de citrouille</b> - brochette de poisson <b>courges au jus</b> - <b>riz au lait</b>

# Menu



**OCTOBRE 2021**

**Produits allergènes**

	Semaine du 24 sept. Au 1 <sup>er</sup> oct.	Semaine du 4 au 8	Semaine du 11 au 15	Semaine du 18 au 22	ALSH - Semaine du 25 au 29
Lundi		Lactose Gluten Sulfites Moutarde	Lactose Gluten Sulfites Moutarde	Lactose Gluten Sulfites Moutarde œufs	Lactose Gluten Sulfites Moutarde œufs
Mardi		Lactose œufs Gluten Sulfites Moutarde	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Cèleri œufs	Lactose Gluten Sulfites Moutarde œufs	Lactose Gluten Sulfites Moutarde œufs
Mercredi		Lactose œufs Gluten Sulfites Moutarde	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Œuf soja	Lactose Gluten Sulfites Poisson Crustacé céleri	Lactose Gluten Sulfites Moutarde œufs céleri
Jeudi		Lactose œufs Gluten Sulfites Moutarde	Lactose Gluten Sulfites Moutarde œufs	Lactose Gluten Sulfites Moutarde œufs crustacé	Lactose Gluten Sulfites Moutarde poisson
Vendredi	Cèleri Gluten Lactose Soja	Lactose œufs Gluten Sulfites Moutarde poisson	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Fruit à coques Œufs	Lactose Gluten Sulfites Moutarde	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Œufs céleri