

Restauration scolaire - Menus du mois d'octobre 2021

LUNDI

04-oct.

Salade tricolore (10)
Escalope à la crème (7) **Bio**
Semoule (1)
Tartare (7)
Fromage blanc (7)



GOÛTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)

MARDI

05-oct.

Rillettes de sardine (4-7-10)
Paleron de bœuf Braisé
Haricots beurre
Petit suisse (7) **Bio**
Pomme

GOÛTER APS : Pain – chocolat

MERCREDI

06-oct.

Sans viande et sans poisson
Avocat sauce cocktail (3-10)
Tarte aux légumes (1-3-7)
Salade verte (10) **Bio**
Six de Savoie (7)
Barre glacée (1-6-7)

GOÛTER ALSH : lait (7) – grany noisettes (1-8)

JEUDI

07-oct.

Taboulé (1) **Bio**
Paupiette de veau (1-6)
Gratin de chou fleur (7)
Port salut (7)
Kiwi (7)
Pain Bio



GOÛTER APS : cake (1-3-7) – jus de fruit

VENREDI

08-oct.

Concombres (10)
Poisson frais sauce Nantaise (4) **Frais**
Pommes de terre vapeur
Plateau de fromage (7)
Entremet chocolat (7) **Bio**

GOÛTER APS : Pain – confiture

Semaine du goût

11-oct.

Rillettes
Filet de canard au pain d'épices et ses carottes BIO au miel
Camembert (7)
Nashi

GOÛTER APS : Brioche (1-3-7) jus de fruit

12-oct.

Râpé de légumes acidulés (10)
Encornet à l'américaine (14)
Petit épeautre (1)
Croc-lait (7) **Bio**
Yaourt aromatisé aux fruits (7)

GOÛTER APS : Pain et fromage (7)

13-oct.

Salade **Bio** de Pamplemousse (10)
Cari de joue de porc
Ecrasé de patate douce (7)
Galet de la Loire (7)
Riz au lait caramel beurre salé (7)

GOÛTER ALSH : Fruit – biscuit (1-3-7)

Sans viande et sans poisson

Soupe vichyssoise
Céréales indiennes (1-6-7)
et lentilles au lait de coco
Montbossier (7)
Raisin de couleur
Pain Bio

GOÛTER APS : Compote – Pain d'épices (1-3-7) GOÛTER APS : Pain – gelée de groseille

15-oct.

Salade Arlequin (7-10)
Blanquette de veau (1-7)
Légumes oubliés
Petit nova (7) **Bio**
Cake au citron (1-3-7)

18-oct.

Betteraves vinaigrette (10) **Bio**
Poulet
Frites
Vache picon (7)
Orange

GOÛTER APS : cocktail de fruits – gaufrette (1-6)

19-oct.

Choux, pommes et noix (8-10)
Bœuf bourguignon **Bio**
Semoule de couscous (1)
Fraidou (7)
Fromage blanc aux fruits (7)

GOÛTER APS : Pain et confiture



20-oct.

Céleri rémoulade (3-9-10)
Émincé de dinde
Brocolis **Bio**
Edam (7)
Tarte aux pommes (1-7)

GOÛTER ALSH : Torsade chocolatée (1-3-6-7)

Sans viande et sans poisson

Salade verte et croûtons (1-10)
Aiguillette de blé épinaud féta (1-3-7-9)
Petits pois
Cantafrais **Bio** (7)
Crème dessert au caramel (7)

GOÛTER APS : Fruit - Biscuit (1-3-7)

22-oct.

Carottes râpées **Bio** (10)
filet de poisson sauce hollandaise (1-3-4-7)
Riz pilaf
Plateau de fromage (7)
Compote de pomme

GOÛTER APS : Pain – pâte de fruit

Menus Accueil Loisirs Vacances scolaires du 25 octobre au 05 novembre 2021

Sans viande et sans poisson 25-oct.

Concombre **Bio** (10)
Lasagnes de légumes (1-7)
à la ricotta
Brie (7)
Ananas au sirop

GOÛTER ALSH : Céréales (1) – fruit



26-oct.

Betteraves (10)
Chipolatas
Purée de pommes de terre (7)
Gouda (7) **Bio**
Fruit de saison

GOÛTER ALSH : Pain – compote

Sans viande et sans poisson 02-nov.

Salade verte et maïs (7-10)
Couscous **Bio** végétarien (1)
Croquettes et légumes (1-7-9)
Mini bonbel (7)
Crème dessert vanille (7)

GOÛTER ALSH : Fruit – gaufrette (1-6)

Menu Indien 27-oct.

Samoussa (1-6)
Poulet **Bio** Tandoori
et ses légumes
Fromage (7)
khir payasam (7)

GOÛTER ALSH : Croissant (1-3-7)

Menu Chinois 03-nov.

Nem de légumes (1-6)
Porc au caramel
Pâtes chinoises
Emmental (7) **Bio**
Salade de fruits frais

GOÛTER ALSH : Cake marbré (1-3-7) laitage (7)

27-oct.

Pain de carottes et sa crème ciboulette (3-7)
Poisson meunière (1-3-4-7)
Chou fleur persillé
Pavé frais (7)
Fruit **Bio**

GOÛTER ALSH : Flan Pâtissier (1-3-7)

28-oct.

Halloween 29-oct.

Soupe des sorciers
Pizza du diable (1-7)
Salade (10)
Plateau de fromage (7)
Yaourt sucré (7) **Bio**

GOÛTER ALSH : Pain – chocolat

Menu montagnard 05-nov

Salade **Bio** Savoyarde
Fromage croûton (1-7-10)
Gratin de Crozets (1-3-7)
Tarte aux Myrtilles (1-3-7)

GOÛTER ALSH : Pain – pâte à tartiner (7-8)

Bio : agriculture biologique
Toutes nos viandes sont d'origine Française
Pf : poisson frais arrivage direct de la criée

Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques.

Menus scolaires et Accueil de Loisirs, APS : Accueil Péri-scolaire

Sous réserve des approvisionnements

