

# Restauration municipale Menus de Octobre 2024

	semaine 40	semaine 41	semaine 42	semaine 43	semaine 44
	30-sept	07-oct	14-oct	21-oct	28-oct
<b>LUNDI</b>	<p><b>Carottes râpées BIO (10)</b></p> <p><b>Poulet</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Barre glacée (1-5-6-7)</b></p> <p><b>GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)</b></p>	<p><b>Sans viande et sans poisson</b></p> <p><b>Betteraves et maïs vinaigrette (10)</b></p> <p><b>Couscous (1) et ses légumes</b></p> <p><b>Boulette panée BIO (1-6)</b></p> <p><b>Tomme grise (7)</b></p> <p><b>Pomme</b></p> <p><b>GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)</b></p>	<p><b>Le Vendée Globe s'invite à la semaine du goût</b></p> <p><b>La descente de l'Océan Atlantique - Sans viande et sans poisson</b></p> <p><b>Gaspacho</b></p> <p><b>Tortilla de patatas (3-7) et salade BIO (10)</b></p> <p><b>Fromage de brebis (7)</b></p> <p><b>Pasteis de nata (1-3-7)</b></p> <p><b>GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)</b></p>	<p><b>Menus accueil de loisirs</b></p> <p><b>Rillettes de sardines au fromage frais (4-7)</b></p> <p><b>Penne (1)</b></p> <p><b>à la bolognaise BIO</b></p> <p><b>Nashi</b></p> <p><b>GOUTER ALSH : Fruit – biscuit (1-3-7)</b></p>	<p><b>Menus accueil de loisirs</b></p> <p><b>Betteraves vinaigrette (10)</b></p> <p><b>Curry de porc BIO (7)</b></p> <p><b>Boulgour (1)</b></p> <p><b>Petit nova (7)</b></p> <p><b>GOUTER ALSH : Fruit – biscuit (1-3-7)</b></p>
<b>MARDI</b>	01-oct	08-oct	15-oct	22-oct	29-oct
	<p><b>Piémontaise (3-10)</b></p> <p><b>Poisson frais (4-7)</b></p> <p><b>Brocolis</b></p> <p><b>Plateau de fromages (7)</b></p> <p><b>Raisin BIO</b></p> <p><b>GOUTER APS : Pain – bâton de chocolat</b></p>	<p><b>Salade grecque croûtons et feta (1-7-10)</b></p> <p><b>Noix de joue de boeuf braisé aux carottes BIO</b></p> <p><b>Gateau yaourt poire chocolat (1-3-7)</b></p> <p><b>GOUTER APS : Pain – confiture</b></p>	<p><b>Le Cap de Bonne Espérance</b></p> <p><b>Accras de morue (1-3-4)</b></p> <p><b>Mafé de poulet BIO</b></p> <p><b>Patate douce (7)</b></p> <p><b>Banane cuite</b></p> <p><b>GOÛTER APS : Pain – pâte à tartiner (7-8)</b></p>	<p><b>Velouté de courgettes au kiri (7)</b></p> <p><b>Emincé de volaille au curry (7)</b></p> <p><b>Riz BIO</b></p> <p><b>Ciafoutis aux fruits (1-3-7)</b></p> <p><b>GOUTER ALSH : Pain – bâton de chocolat</b></p>	<p><b>Carottes râpées (10)</b></p> <p><b>Couscous poulet BIO (1) et ses légumes</b></p> <p><b>Glace (3-7)</b></p> <p><b>GOUTER ALSH : Pain – compote</b></p>
<b>MERCREDI</b>	02-oct	09-oct	16-oct	23-oct	30-oct
	<p><b>Salade arlequin (7-10)</b></p> <p><b>Sauté de porc BIO au cidre</b></p> <p><b>Coquillettes (1)</b></p> <p><b>Compote</b></p> <p><b>GOUTER ALSH : Croissant (1-3-7)</b></p>	<p><b>Cœuf mayonnaise (3-10)</b></p> <p><b>Wrap's de poulet (1-3-10-12)</b></p> <p><b>Salade verte (10)</b></p> <p><b>Fromage blanc aux fruits BIO (7)</b></p> <p><b>GOUTER ALSH : Cake marbré (1-3) - jus de fruits</b></p>	<p><b>Le Cap Leeuwin</b></p> <p><b>Salade Australienne (betterave et feta) (7-10)</b></p> <p><b>Barbecue Snags (saucisse de boeuf) BIO</b></p> <p><b>Galette de légumes (1-3-7-10)</b></p> <p><b>Pavlova mangue framboise (1-6)</b></p> <p><b>GOUTER ALSH : Beignet (1-3)</b></p>	<p><b>Sans viande et sans poisson</b></p> <p><b>Concombre (7-10) BIO</b></p> <p><b>Aiguillette blé feta épinard (1-3-7-9)</b></p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p><b>Pont l'Évêque (7)</b></p> <p><b>Compote de pomme</b></p> <p><b>GOUTER ALSH : Flan pâtissier (1-3-7)</b></p>	<p><b>Choux BIO, noix et pommes (8-10)</b></p> <p><b>Saucisses aux herbes</b></p> <p><b>Petit pois carottes</b></p> <p><b>Yaourt (7)</b></p> <p><b>GOUTER ALSH : Pain chocolat (1-3-6-7)</b></p>
<b>JEUDI</b>	03-oct	10-oct	17-oct	24-oct	31-oct
	<p><b>Sans viande et sans poisson</b></p> <p><b>Friand au fromage (1-7)</b></p> <p><b>Pilaf de boulgour (1)</b></p> <p><b>aux petits légumes et boursin (7)</b></p> <p><b>Poire BIO</b></p> <p><b>GOUTER APS : Céréales (1) et lait (7)</b></p>	<p><b>Salade de riz et thon (4-10)</b></p> <p><b>Porc façon marengo</b></p> <p><b>Légumes d'automne BIO</b></p> <p><b>Rouy (7)</b></p> <p><b>Orange</b></p> <p><b>GOUTER APS : Fruit – brioche (1-3)</b></p>	<p><b>Le Cap Horn</b></p> <p><b>Sopa de arroz con mani (soupe PDT et legumes)</b></p> <p><b>Moqueca de peixe (ragoût de poisson) (7)</b></p> <p><b>Entramme BIO (7)</b></p> <p><b>Ananas</b></p> <p><b>GOUTER APS : Compote – biscuit (1-3-7)</b></p>	<p><b>Coleslaw (10)</b></p> <p><b>Haché d'agneau</b></p> <p><b>Purée de pommes de terre (7)</b></p> <p><b>Fromage blanc (7) BIO</b></p> <p><b>GOUTER ALSH : Fruit – brioche (1-3)</b></p>	<p><b>Macédoine de légumes (3-10)</b></p> <p><b>Parmentier de boeuf à la butternut (7)</b></p> <p><b>Salade verte (10)</b></p> <p><b>Camembert (7) BIO</b></p> <p><b>Pomme</b></p> <p><b>GOUTER ALSH : Gâteau fromage blanc (1-3-7) - lait (7)</b></p>
<b> VENDREDI</b>	04-oct	11-oct	18-oct	25-oct	01-nov
	<p><b>Concombre (7-10)</b></p> <p><b>Sauté de veau à la provençale</b></p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p><b>Millet BIO au lait (1-7)</b></p> <p><b>GOUTER APS : Pain – fromage (7)</b></p>	<p><b>Salade de choux BIO Vendéenne (7-10)</b></p> <p><b>Poisson frais (4-7)</b></p> <p><b>Pomme vapeur</b></p> <p><b>Pot de crème façon tarte citron (1-6-7)</b></p> <p><b>GOÛTER APS : Pain – compote</b></p>	<p><b>La remontée de l'Océan Atlantique</b></p> <p><b>Salade Sud Américaine (10)</b></p> <p><b>Pulled pork ou porc effiloché BIO façon parmentier (7)</b></p> <p><b>Sundae (7-8)</b></p> <p><b>GOÛTER APS : Pain – fromage (7)</b></p>	<p><b>Pâté de campagne (3-7)</b></p> <p><b>Filet de poisson frais (4-7)</b></p> <p><b>Trio de choux</b></p> <p><b>Emmental (7) BIO</b></p> <p><b>Kiwi</b></p> <p><b>GOUTER ALSH : Pain – confiture</b></p>	<p><b>Férié</b></p>

Toutes nos viandes sont d'origine Française cependant selon les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE.

les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE.

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.

Sous réserve des approvisionnements

## Recette de Joue de porc au cidre de Pascal

Ingrédients pour 4 personnes : Joue de porc : 8 , Pomme de terre : 1 kg , Carotte : 6 , Oignon : 1 , Cidre brut : 75 cl , Huile d'olive : 1 c à s , Beurre : 10 g , Bouquet garni : 1

### Préparation:

- 1 Faire revenir dans le mélange huile-beurre les joues de porc. Saler et poivrer. Les retirer et les laisser en attente.
- 2 Ajouter l'oignon émincé, les pommes de terre coupées en gros morceaux, les carottes en bâtonnets. Laisser revenir 10 minute s.
- 3 Remettre les joues, ajouter le bouquet garni et arroser avec le cidre. Couvrir. Amener à ébullition et laisser mijoter 1h30.
- 4 Pour finir, au bout d'1h30, ôter le couvercle et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes.