































# Menus de la cantine Octobre 2022

Fruits et légumes Viandes, œufs, poissons Produits laitiers Féculents et légumineux

Les viandes sont à 100% d'origine française. La majorité des produits sont des produits locaux.

 Label IGP Indication Géographique protégée  Agriculture biologique  Pêche durable  Label Rouge  Label AOP

Tous les légumes sont lavés, préparés et cuisinés sur place, tout est « fait maison » sauf exception\*

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Laitue / toast chèvre  Spaghettis  bolognaise Poire 	Cèleri rave Poulet au curry Riz  Kiwi 	Salade de lentilles  Poêlée de légumes Quinoa  Yaourts 	Radis Moules Frites Tarte chocolat coco 
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade haricots verts* Paupiettes de dinde Pâtes  Fromage  Figue	Salade mâche Chili con carne Riz  Charlotte aux fruits	Betteraves et maïs Gratin dauphinois / salade Gâteau au yaourt 	Salade d'épinards Brochettes de poisson Boulghour  Petits suisses 
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Salade verte Moussaka Pomme 	Œufs durs  mayo  Gnocchis  Ratatouille Fromage blanc 	Salade Coleslaw Tagliatelle  au saumon  Fromage  Raisin 	Chou rouge et pomme  Chipolatas Purée de carottes et patate douce Choux à la crème