

## MENU SEPTEMBRE-OCTOBRE 2021

Des modifications peuvent être apportées suivant la maturité des fruits et l'approvisionnement – Menus Végétarien \*

LUNDI 30	MARDI 31	JEUDI 02/09*	VENDREDI 03
		<i>Salade feta pignon de pin</i> Tarte aux tomates 🏠 Céréales Gruyère Glace	Concombre Pates bio Carbonara Yaourt Poire bio
LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
Tomate Rôti de porc Haricots verts Tomme Gâteau 🏠	Betterave Hachis parm.alternatif 🏠 Yaourt Pomme bio	Melon Rôti de dinde Petit pois carotte Tartare/pain complet Poire bio	Macédoine Saumon Semoule Ratatouille 🏠 Brie Nectarine
LUNDI 13	MARDI 14*	JEUDI 16	VENDREDI 17
Taboulé Filet de poulet Carottes vichy 🏠 St nectaire Pomme bio	Tomate mozzarella Chili végétarien 🏠 Quinoa boulgour Gouda Prune	Concombre Chipolatas Lentilles en conversion bio Fromage de chèvre Nectarine	Melon Fish and chips Brocolis Yaourt Glace
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Cake 🏠 Jambon Haricots verts Gruyère Banane	Salade Lasagne 🏠 yaourt Pomme bio	Carottes rapées Rôti de veau Fenouil poivron p. de terre Tartare/pain complet Prune ou Raisin	Betterave Parmentier 🏠 de poisson Camembert Poire bio
LUNDI 27	MARDI 28*	JEUDI 30	VENDREDI 01/10
Céleri rémoulade Quiche 🏠 aux Courgettes lardons Tomme Pomme bio	Salade Falafels 🏠 Céréales et sarrasin Petit suisse Banane	Macédoine Blanquette de dinde 🏠 Riz légumes St nectaire Pruneaux abricots secs	Maquereau Salade gésiers lardons Roosti Yaourt Poires bio
LUNDI 04	MARDI 05	JEUDI 07	VENDREDI 08
Carottes rapées Filet de poulet Haricots blancs brie pamplemousse	Betterave Hachis parmentier 🏠 Gruyère Pomme bio	Taboulé Rôti de porc Ratatouille 🏠 Yaourt Tartine pain bio miel ste Anne	Tomates mozzarella Lasagne 🏠 aux Brocolis et saumon Poire bio
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15*
Piémontaise Bœuf haché Haricots verts Fromage de chèvre Banane	Salade Poulet à la crème Riz champignons Tomme Pomme bio	Concombre Chipolatas Lentilles en conversion bio Tartare/pain complet Poire bio	Macédoine Légumes de saison Façon blanquette 🏠 Crème dessert Erusées Biscuit
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Carottes rapées Pates bio bolognaise 🏠 Mimolette Pomme bio	Betterave Poisson pané Gratin 🏠 épinard béchamel Yaourt Palet breton 🏠	Salade Rôti de dinde Pomme de terre Brie Kiwi	Taboulé Gâteau 🏠 au choux vert Et lard Emmental Compote boudoir

Les fruits, légumes, lentilles vertes, pates et yaourts en vert sont locaux (41) cultivés/fabriqués de façon raisonnée ou Bio ou labélisés (Les serres de Huisseau, La ferme du chat blanc, Les vergers du bel-air, La ferme des érusées).

Le pain est livré par la boulangerie de St Amand et une partie des viandes par le boucher de St Amand.

Seuls, le taboulé et céleri rémoulade sont des plats industriels. Le reste est cuisiné et préparé sur place à partir de produits bruts (frais, en conserve ou surgelés suivant la saison). Viande bovine d'origine Européenne.

Les denrées en italiques contiennent des allergènes voir tableau sur les sites internet des Mairies.