

Menus Octobre 2017

Sous réserve d'approvisionnement

Année scolaire 2017-2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 OCT au 6 OCT 2017	Terrine de poisson Sauté de porc Brocoli Fromage Raisin	Radis beurre Filet de hoki Courgettes Gaufre	Salade compose Sauté d'agneau Boulgour Fromage Pomme au four	Pizza Escalope de dinde Gratin de petits navets Fromage Poire	Betteraves râpées Moules Marinière Pommes Dauphines Fromage Banane
SEMAINE DU GOUT Saveurs de France Du 9 AU 15 OCT 2017	SAVOIE Salade montagnarde Croziflette Tarte aux myrtilles	PROVENCE Pissaladière Poulet au thym Papeton d'aubergine Fromage Raisin	ALSACE Coleslaw Choucroute garnie Fromage Tarte aux abricots	SUD-OUEST Salade landaise Cassoulet Fromage Salade de fruits	BOURGOGNE Charcuterie Bœuf Bourguignon Carottes Glace
Du 16 au 20 OCT 2017	Carottes râpées Hachis Parmentier de poisson Crème dessert	Cèleri rémoulade Lapin à la moutarde Coquillettes Flan aux œufs	Salade strasbourgeoise Blanquette de veau Haricots verts Tiramisu	Macédoine de légumes Poulet à la noix de coco Pommes rissolées Fromage Raisin	Salade verte Tartiflette Ananas
Du 23 au 27 OCT 2017	Salade d'endive au fromage Dos de colin Pommes campagnardes Crème dessert	Chou-fleur vinaigrette Sauté de veau Gratin de courgettes Banane	Tarte aux légumes Steak haché Gratin de blettes béchamel Salade de fruits de saison	Œufs mimosa Saucisettes Lentilles du Puy Fromage Poire	Carottes râpées Paupiette de dinde Brocoli Petits suisses

Chef cuisinier : cuisine@bedarrides.eu
Franck Charignon

Le Directeur Général des Services
Christophe Baroné

Le Maire
Christian Tort

Féculent

Fruit et légume

Ingédient BIO



Viande bovine d'origine européenne

Protéine

Produit laitier