


















































# MENU OCTOBRE-NOVEMBRE 2022

\* menu susceptible d'être modifié  
 \*\* menu validé par une diététicienne  
 \*\*\* viandes d'origine France  
 \*\*\*\* préparation réalisée majoritairement maison

## Du 10 octobre au 04 novembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Le 10/10/2022 au 14/10/2022 <b>SEMAINE DU GOÛT</b>	Concombres  bulgare Tortellinis épinards sauce tomate Comté  Fruits exotiques au sirop 	Haricots verts  en salade Poulet à l'indienne Frites  Yaourt sucré  Poire 	Potage aux lettres  (pommes de terre, carottes) Cocktail de fruits de mer Poêlée du primeur Port salut Figs fraîches 	Salade verte  en vinaigrette Émincé de veau au curry Lentilles vertes  Petit suisse Compote de pomme 	Taboulé (concombres et maïs  Rougaille de saucisses Courgettes  provençales Cantal Gâteau basque
Le 17/10/2022 au 21/10/2022	Salade verte  et concombres  en vinaigrette Rôti de dinde Haricots rouges Tome noire Compote de pommes	<b>MENU ROUMANIE</b> Potage de légumes  Brochettes de dinde marinée et chou vert  Brioche cozonac Orange 	Brocolis  en salade Escalope milanaise Pâtes  Chèvre pasteurisé Pomme 	Tomates  en salade et maïs Omelette nature Blé au beurre  Brie  Mousse au chocolat 	<b>MENU ROSE</b> Cake de betteraves  et olives Saumon au four Petits pois et sauce rose, Fromage blanc aux framboises
Le 24/10/2022 au 28/10/2022	Mortadelle Gigot d'agneau au romarin Courgettes persillées  Semoule au lait Orange 	Betteraves  en salade Filet de poisson Lentilles  Mimolette Banane 	Salade verte  en vinaigrette et raisins secs Pennes aux légumes  Gruyère Pêches au sirop 	Potage de légumes  (pommes de terre, poireaux, vermicelles) Fricadelles de boeuf Gratin de choux fleurs  Yaourt Pomme 	Chou rouge  râpé Poulet rôti Purée de pommes de terre  St Paulin Viennois à la vanille
Le 31/10/2022 au 04/11/2022	Endives  en salade Bouchée de poisson Boulgour Edam Madeleine 	<b>FÉRIÉ</b>	Carottes râpées  en vinaigrette Steak végétal de blé et pois Riz  Petit suisse Compote de pommes  	Velouté de butternut pommes de terre  Marinade de veau Haricots verts  Yaourt vanille  Banane 	Salade composée en vinaigrette (salade, coeur de palmier et asperges)  Rôti de boeuf Ratatouille  / semoule Tome noire Pomme  au four à la cannelle

### Fournisseurs locaux du mois



SAS MARASSÉ

Boeuf, porc, veau...

Viandes d'origine France

Toutes les viandes sont d'origine France



Boulangerie La Parisienne

Pains

6 Bd du Couchant, 47310 Laplume

05 53 95 12 55



Ferme du Cabier

Poulet, volailles...

Cabier, 47310 Laplume

05 53 67 11 41



MENU VÉGÉTARIEN 



PRODUITS BIOLOGIQUES

FAIT MAISON



LOCAL



AOP : Appellation d'Origine Protégée



MSC : Marine Stewardship Council (Label Pêche durable)



POUR UNE CANTINE  
 + BIO  
 + SAIN  
 + LOCALE  
 + DURABLE