

## Semaine du 1 au 5 Octobre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<b>Le petit déjeuner du périscolaire</b>	Céréales, compote, lait chocolaté ou jus de fruits	Pain, beurre, confiture, lait chocolaté ou jus de fruits	Céréales, pain, beurre, petit suisse, lait chocolaté ou jus de fruits	Pain, beurre, pâte à tartiner, lait chocolaté ou jus de fruits	Pain, beurre, Cake choco, lait chocolaté ou jus de fruits
<b>Le déjeuner de la cantine</b>	Couscous à l' <b>agneau</b> Semoule Petit suisse Fruit	Mousse de canard Omelette Haricots plats d'Espagne <b>Fromage</b> Tarte aux pommes	Salade verte à la feta Poisson aux céréales Carottes persillées Muffins	Pizza au fromage <b>Filet de dinde</b> Brocolis persillés <b>Yaourt</b> Fruit	<b>Carottes râpées</b> <b>Rôti de porc</b> Rosti <b>Fromage blanc</b> sur lit de compote

## SEMAMNE DU GÔT DÉGUSTATION DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

### Semaine du 8 au 12 Octobre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<b>Le petit déjeuner du périscolaire</b>	Céréales, compote, lait chocolaté ou jus de fruits	Pain, beurre, confiture, lait chocolaté ou jus de fruits	Céréales, pain, beurre, petit suisse, lait chocolaté ou jus de fruits	Pain, beurre, pâte à tartiner, lait chocolaté ou jus de fruits	Pain, beurre, Cake choco, lait chocolaté ou jus de fruits
<b>Le déjeuner de la cantine</b>	<b>Salade verte</b> Dos de cabillaud au curry <b>Ebly</b> <b>Fromage</b> Cocktail de fruits	Toast au thon au St Moret Steak haché/Ketchup Gratin de choux fleurs <b>Pomme</b>	Céleri Pilons de poulet <b>Gnocchis à la tomate</b> Gruyère râpé Fruit	<b>Chou rouge</b> sauce roquefort Cordon bleu Petits pois aux oignons Compote pomme/abricot	<b>Lentilles</b> en salade <b>Bœuf bourguignon</b> <b>Carottes</b> <b>Crème dessert vanille</b> 1/2 Pomme
<b>Dégustation de fromages de nos régions</b>	<b>Lundi</b> le <b>PICODON</b> Régions Occitanie ou PACA ou Rhône Alpes	<b>Mardi</b> le <b>Munster</b> Région Grand Est	/		<b>Vendredi</b> l' <b>Ossau-Iraty</b> Région Nouvelle Aquitaine

Fruits et légumes de saison  
Produits issus de l'agriculture biologique

Viandes fraîches issues de produits régionaux de qualité

Menus validés par une diététicienne - ces menus peuvent être soumis à des modifications en raison d'éventuels problèmes d'approvisionnements.

## MENUS SCOLAIRES D'OCTOBRE 2018

Semaine du **15 au 19 Octobre**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<b>Le petit déjeuner du périscolaire</b>	Céréales, compote, lait chocolaté ou jus de fruits	Pain, beurre, confiture, lait chocolaté ou jus de fruits	Céréales, pain, beurre, petit suisse, lait chocolaté ou jus de fruits	Pain, beurre, pâte à tartiner, lait chocolaté ou jus de fruits	Pain, beurre, Cake choco, lait chocolaté ou jus de fruits
<b>Le déjeuner de la cantine</b>	Pois chiches à l'oignon <b>Rôti de veau</b> Haricots verts persillés Petit suisse Fruit	<b>Coleshaw</b> Encornets à la tomate Semoule <b>Camembert</b> Ananas au sirop	<b>Carottes râpées</b> <b>Sauté de porc aux olives noires</b> Pâtes <b>Brownies fantômes</b>	Pizza Brouillade Poêlée de légumes Glace	Choux fleurs en salade <b>Cuisse de poulet</b> Frites/Ketchup <b>Carré frais</b> Fruit

Fruits et légumes de saison **Viandes fraîches issues de produits régionaux de qualité**  
Produits issus de l'agriculture biologique

Menus validés par une diététicienne - ces menus peuvent être soumis à des modifications en raison d'éventuels problèmes d'approvisionnements.