







# LA SEMAINE DU GÔÛT



Produits locaux

## SEMAINE 42

	TYPE	PLAT
Lundi 12 Octobre 2020	DEJEUNER	Salade de tomates BIO Locale* <b>BIO</b> Croquette au fromage Cellentani à la mozzarella Fourme d'ambert Pêche au sirop Flûte BIO <b>BIO</b>
Mardi 13 Octobre 2020	DEJEUNER	Mini roulé au fromage Cordon bleu de dinde Omelette BIO*(s/v) <b>BIO</b> Beignets de chou fleur Cabécou Banane BIO <b>BIO</b> Flûte BIO <b>BIO</b>
Mercredi 14 Octobre 2020	DEJEUNER	Trio de carottes, betteraves et orange à la vinaigrette Rôti de veau façon Orloff Crêpe aux champignons (s/v) Riz pilaf BIO* <b>BIO</b> Pont l'éveque AOP*  Compote pomme Flûte BIO <b>BIO</b>
<b>GOUTER</b>		Biscuit crousti doonut Jus d orange
Jeudi 15 Octobre 2020	DEJEUNER	Salade de riz aux fruits de mer Filet de hoki à la mimolette Courgettes braisées Livarot AOP*  Raisin chasselas de Moissac AOC*  Flûte BIO <b>BIO</b>
Vendredi 16 Octobre 2020	DEJEUNER	Concombres à la sauce blanche Poulet rôti label rouge  Nuggets de poisson (s/v) Purée de carottes et de mimolette Rouy Mousse au chocolat Flûte BIO <b>BIO</b>



Aide UE à destination des écoles\*

(s/v)Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.  
Des modifications peuvent être effectuées.