



Restauration scolaire

OCTOBRE 2022



| | du 26 au 30 septembre | du 03 au 07 octobre | du 10 au 14 octobre | du 17 au 21 octobre |
|----------|--|--|---|---|
| LUNDI | Salade de maïs/sardines Escalope de dinde viennoise Petits pois/carottes Fruit de saison | Macédoine de légumes Spaghetti bolognaise bio (7) Riz bio aux épices Flan caramel | Rillettes de maquereaux Cordon bleu Purée de pommes de terre Fruits de saison | Salade Caesar Poisson pané Haricots verts Liégeois chocolat |
| MARDI | Tomate bio au basilic (1) Lasagne de légumes Salade verte (1) Crème dessert chocolat bio (6) | Carottes râpées bio au citron (1) Brandade de poisson Salade verte (1) Gâteau aux pommes "maison" (4) | Salade œuf dur/emmental (1) Sauté de bœuf bio aux olives (9) Penne Panna cotta /coulis de fruits (6) | Semoule de chou-fleur Galette saucisse Salade Crêpe beurre/sucre |
| JEUDI | Salade piémontaise (1) Filet de cabillaud/beurre blanc Chou romanesco Fromage blanc bio/spéculoos (5) | Pamplemousse Cuisse de poulet tandoori Purée de patates douces Comté | Tarte au fromage Dhal de lentilles bio (8) Riz bio aux épices Fruits de saison | Betterave bio à la ciboulette (1) Goulash bio (7) Pomme de terre persillée bio (1) Yaourt bio/coulis de fruits (5) |
| VENDREDI | Salade Marco Polo Saucisse grillée Flageolets Fruit de saison | Friand au fromage Chili aux légumes Mélange céréales bio Fruit de saison | Céleri bio mimosa (1)) Boulettes de poisson Semoule Camembert bio | Carottes râpées bio au maïs (1) Torti napolitaine Saint Nectaire |

- (1) La Vallée de La Lune Avessac
- (2) Viande origine France
- (3) Viande de bœuf français (VBF)
- (4) Ferme fruitière Cap Sud Avessac
- (5) GAEC Ker Avel Questembert
- (6) GAEC ST Yves Avessac
- (7) GAEC des Limousines Avessac
- (8) La Ferme de Pierre Avessac
- (9) GAEC de Blancheville Avessac

- Fait maison
- produits bio
- Appellation Origine contrôlée
- viande bœuf français (VBF)
- viande origine France
- Label rouge
- Label MSC : certification de la pêche durable