



JOURS	ENTREES	PLATS ET GARNITURES	DESSERTS	TYPE	
O C T O B R E	L4	Tomate Concombre vinaigrette	Sauté de canard à l'orange. Pommes campagnardes	Yaourt brassée à la myrtilles fermier	Vol
	M5	Salade à l'indienne	Oeufs durs florentines	Camenbert 1/2 poire	VEGET
	M6	Melon de Vendée	Bœuf mode. Carottes BIO	Mimolette Sunday vanille fraise	Bœuf
	J7	Chou rouge au gouda	Filet de lieu au cerfeuil. Mousseline de potiron	Prunes rouges	Poiss
	V8	Radis	Roti de porc sauce Poivrons, Haricots verts	Fromage. 1/4 Pomme BIO	Porc
	L11	Concombre au fromage ciboulette	Dos de colin sauce Poireaux Pomme de terre BIO	Entremet caramel	Poiss
	M12	Rillettes	Blanquette de veau local. Chou fleur	Fromage, Mandarine	Veau
	M13	Tomates Maïs	Chipolatas aux herbes, Lentilles cuisinées	Cantafrais.Raisin	Porc
	J14	Taboulé oriental	Hachis Parmentier de Légumes, Salade verte	Yaourt aux fruits	VEGET
	V15	Céleri rémoulade	Paupiette de lapin chasseur. Boulgour	Tomme BIO, Pruneaux au sirop	Vol
	L18	Macédoine de légumes	Steak hachée. Frites ketchup	Fromage blanc fermier	Bœuf
	M19	Coleslow BIO	Sauté de poulet Cajun, Haricots beurre	Fromage.1/2 Poire	Vol
	M20	Salade de pommes de terre tomates œufs	Lasagne de Légumes, Mesclun de Salade	Fromage Brebis, Orange	VEGET
	J21	Velouté de Tomate	Poisson frais du jour sauce citronnée, Brocolis	Banane	Poiss
	V22	Betteraves aux pommes BIO	Sauté de Veau Marengo. Purée de Panais	Doonuts crème anglaise	Veau
	VACANCES DE LA TOUSSAINT				

Validé en Commission Menus en date du 27/09/2021

Légende : Fruits et légumes, Féculents/Céréales/légumineuses, Produits laitiers

Le restaurant scolaire propose un plan alimentaire commun à la communauté de commune des Achards pour l'année 2021/2022

Les repas sont équilibrés en privilégiant les fournisseurs en circuits courts

Les menus peuvent être parfois modifiés du contexte sanitaire.

Thème du mois: L'AUTONME