

École de SALLEBOEUF

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
<i>François d'Assise</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>	 Repas Végétarien <i>Serge</i>	<i>Pélagie</i>
Oeuf mimosa 	Pommes de terre tartare		Carottes râpées	Carpaccio de tomates 
Sauté de bœuf VBF 	Haut de cuisse de poulet rôti 		Pilaf de quinoa, patate douce et petits pois*	Brandade de morue maison 
Coquillettes	Courgettes sautées			Salade verte de saison
Emmental	Fromage blanc sucré		Brie ou St Nectaire fermier	Yaourt aromatisé
Entremet caramel beurre salé	Fruits de saison 		Ile flottante	Fruit frais de saison 

Goûters



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



École de SALLEBOEUF

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
semaine du goût <i>Firmin</i>	semaine du goût <i>Wilfried</i>	semaine du goût <i>Géraud</i>	semaine du goût <i>Juste</i>	semaine du goût <i>Thérèse d'Avila</i>

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de SALLEBOEUF

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Repas Végétarien <i>Luc</i> 	<i>René</i>	<i>Adeline</i>	<i>Céline</i>	<i>Elodie</i>
Salade verte au maïs 	Potage Cendrillon (citrouille)		Taboulé	Betteraves vinaigrette 
Tortis al verde	Escalope de porc aux oignons confits 		Filet de poisson meunière 	Pilon de poulet rôti 
crème de mascarpone 	Carottes sautées 		Brocolis fleurette 	Purée maison 
Fromage	Yaourt		Camembert	Petit suisse sucré
Fruit frais de saison 	Gâteau d'anniversaire  		Panacotta	Fruits frais de saison 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.