



# MENU SCOLAIRE OCTOBRE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 1 au 5 Octobre

<p> Salade de betterave de St Benoit sur Loire</p> <p> Saucisse de Francfort (ketchup dosette)</p> <p>Farfallines</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p><b>Amuse Bouche : Mousse thon betterave au fromage frais</b></p> <p> Salade de tomates </p> <p>Ste Gemmes sur Loire vinaigrette moutarde</p> <p>Steak haché de veau</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Lacté chocolat</p>	<p> Boulgour, tomate et poivrons</p> <p>Célerimenter de bœuf charolais (purée de céleri) </p> <p>Plat complet</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Fruit </p>	<p>Œuf dur Mayonnaise</p> <p> Sauté de porc Roi Rose dijonnaise </p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Fromage des Pyrénées</p> <p>Fruit </p>	<p> Carottes râpées </p> <p>de Chouzé sur Loire vinaigrette</p> <p> Pavé hoki sauce citron persillé</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Cantafrais</p> <p>Choux à la crème</p>
---	--	---	---	--

Du 8 au 12 Octobre  
SEMAINE DECOUVERTE DU GOUT

<p><b>*** Les épices au menu***</b></p> <p> Salade ice berg vinaigrette au cumin et coriandre</p> <p> Tajine de veau sauce poire miel cumin et cannelle</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Paulin BIO </p> <p>Purée de pommes et poires du Val de Loire du chef </p>	<p><b>*** Les épices au menu***</b></p> <p><b>Rillettes de sardine pomme curry et menthe</b></p> <p> Boulettes de bœuf charolais jus aux oignons </p> <p> Purée Crécy au curcuma du chef (purée de carottes)</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit </p>	<p><b>*** Les épices au menu***</b></p> <p> Salade de pâtes, tomate et dés de mimolette</p> <p> Fondant au potiron épicé (gingembre) </p> <p>Plat complet</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Fruit </p>	<p><b>*** Les épices au menu***</b></p> <p> Radis roses coopérative </p> <p>Saint Nicolas de Bourgueil et beurre</p> <p> Emincé de dinde au paprika </p> <p>Courgettes </p> <p>Maison Delahaye</p> <p>Fraidou</p> <p> Cake au curcuma du chef </p>	<p><b>*** Les épices au menu***</b></p> <p> Croquant de concombre </p> <p>Maison Delahaye à la crème de paprika</p> <p> Pavé de colin sauce potiron, citron aux épices</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Gouda</p> <p> Fromage blanc au miel épicé </p>
---	---	---	--	--

Du 15 au 19 Octobre

<p> Salade de penne au thon et pesto rouge</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Duo de carottes de Chouzé sur Loire </p> <p>Montboissier</p> <p>Fruit </p>	<p> Salade de tomates </p> <p>Ste Gemmes sur Loire vinaigrette moutarde </p> <p> Saucisse de volaille BIO </p> <p>Purée de céleri</p> <p>Coulommiers</p> <p>Ile flottante</p>	<p> Chou rouge de Chouzé sur Loire et maïs </p> <p> Roti de bœuf charolais au jus Ketchup (dosette) </p> <p>Coquillettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée de pommes du Val de Loire du chef </p>	<p> Endive, Pomme et Noix vinaigrette</p> <p> Sauté de dinde sauce olive </p> <p>Ratatouille et Semoule</p> <p>Yaourt BIO sucré </p> <p><b>***Les pas pareilles***</b></p> <p> Crêpe sucrée sauce chocolat au lait du chef </p>	<p>Pâté de campagne / cornichon</p> <p> Paëlla de la mer</p> <p>Plat complet</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit </p>
---	---	---	---	---

Du 22 au 26 Octobre  
VACANCES

<p> Salade coleslaw (Carotte et chou blanc de Chouzé sur Loire) </p> <p> Cuisse de poulet rôtie au jus </p> <p> Poêlée d'automne (carottes, flageolets, portion, marron, crème fraîche)</p> <p>Tomme grise</p> <p> Gâteau moelleux au fromage blanc </p>	<p><i>Friand au fromage</i></p> <p> Gardiane de bœuf charolais </p> <p> Lentilles</p> <p>Petit suisse BIO nature et son sucre </p> <p>Fruit </p>	<p><i>Salade de pâtes à la grecque (tortis, poivrons, tomate, olive, brebis)</i></p> <p><i>Duo de poissons sauce Bretonne</i></p> <p><i>Printanière de légumes (petits pois, carottes, navet, haricots verts, pommes de terre)</i></p> <p>Carré</p> <p>Fruit </p>	<p><b>MENU LOCALVORE</b></p> <p> Potage Paysan (carotte, céleri, navet du Val de Loire) </p> <p><i>Jambon blanc Roi Rose</i></p> <p> Purée de pommes de terre Saint Sylvain d'Anjou du chef </p> <p>Yaourt sucré Fromagerie Maurice</p> <p>Fruit</p>	<p> Céleri Maison Delahaye rémoulade </p> <p> Filet de lieu frais sauce crème </p> <p>Haricots verts et Riz</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert vanille</p>
--	--	---	--	--

Du 29 Octobre au 2 Novembre  
VACANCES

<p> Potage Tourangeau </p> <p> Emincé de dinde sauce basquaise </p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p><b>Menu orange et noir</b> </p> <p><b>Carottes râpées (Maison Delahaye) vinaigrette noire à l'olive</b></p> <p> Sauté de bœuf charolais sauce Cantadou agrume et potiron </p> <p> Purée de courges butternut BIO et pommes de terre </p> <p>Mimolette</p> <p><b>Fromage blanc et sucre pétillant au chocolat</b> </p>	<p><b>MENU AMERICAIN</b></p> <p> Salade verte du Val de Loire et maïs </p> <p> Cheeseburger (Pain boulanger) </p> <p>Potatoes</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Cookies</p>	<p>1er NOVEMBRE</p> <p>FERIE</p>	<p>Pizza tomate et fromage</p> <p> Filet de lieu sauce citron </p> <p>Epinards hachés béchamel</p> <p>Yaourt BIO sucré </p> <p>Fruit </p>
--	--	---	----------------------------------	---

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



BON APPETIT !

