

## LA SEMAINE DU GOUT :

Depuis 1990, chaque année au mois d'octobre, la semaine du goût favorise les rencontres et promeut la culture du patrimoine culinaire ainsi que le bien manger, à travers des actions organisées sur tout le territoire. Déclinée dans de nombreux pays, elle existe même au Japon depuis 2013 !

# École de MENUS DU MOIS DE



2020



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28.09 au 02.10	Betteraves vinaigrette Tortis al verde crème de mascarpone Édam Liégeois vanille	Concombre bulgare Escalope de porc aux oignons confits Carottes sautées Tartare Gâteau d'anniversaire	Salade d'avocat Tacos mexicain (Bœuf haché, poivronade, maïs, oignons) Yaourt aromatisé Banane au chocolat	Carpaccio de tomates Poisson crème citronnée Riz Camembert bio Glace	Taboulé Filet de volaille forestière Gratin de chou fleur Petit suisse sucré Fruit frais de saison
Goûters	Fruit + biscuit	Pain chocolat	Pain fromage	Compote biscuit	Chocolatine
Semaine du 05 au 09.10	Carottes râpées bio Petit salé Lentilles Emmental Entremet caramel	Salade grecque Wings de poulet Haricots verts Kiri Tarte au chocolat	Mousse de foie Sauté de bœuf VBF Coquillettes Brie Salade de fruit frais	Œuf mimosa Pizza royale Salade verte Yaourt aromatisé Fruit frais de saison	Tartare de légumes Moules marinières Frites Fromage blanc sucré Fruit frais de saison
Goûters	Pain pâte tartiner	Yaourt cake	Banane pain	Compote biscuit	Brioche chocolat
Semaine du 12 au 16.10					
Goûters					
Semaine du 19 au 23.10	Mini wrap aux légumes Saucisse grillée Haricots beurre échalotes Yaourt local Galette bretonne	Coleslaw Poisson frit Petits Pois Fromage Fruit frais de saison	Chiffonnade d'endives aux noix Saltimbocca de dinde Risottis Fromage blanc au coulis de fruits rouges Langue de chat	Tourin à la tomate Omelette Pommes sautées Édam Entremet chocolat	Salade de céleri et pommes bio Piccata de veau VBF au chorizo Courgettes à l'ail Mimolette Tourte aux pommes
Goûters	Pain fromage	Beignet	Marbré fruit	Banane pain	Pain chocolat
Semaine du 26 au 30.10	Champignons à la crème de ciboulette Steak haché VBF Pommes de terre rissolées Yaourt nature bio Fruit frais de saison	Toast Surimi mayonnaise Echine de porc Fondue de légumes Chantailou Muffins aux pépites	Salade iceberg aux croûtons Pâtes au saumon Yaourt aromatisé Cocktail de fruits	Potage Cendrillon (citrouille) Blanquette de dinde VF Riz pilaf Pyrénées Ile flottante	Bruschetta Nuggets de légumes Flan de légumes Petit Filou Poire au chocolat
Goûters	Pain pâte tartiner	Compote biscuit	Brioche chocolat	Fruit biscuit	Chocolatine

Légende : Produit ou repas Bio



Repas Végétarien

Préparation maison à base  
De produits frais

Produit de saison



Produit local

