

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	Carottes râpées Petit salé Lentilles Emmental Entremet caramel beurre salé	Salade fromagère Pilon de poulet Haricots verts Kiri Tarte au chocolat	Mousse de foie Pizza royale Salade Brie Fruit frais de saison	Oeuf mimosa Daube de boeuf Coquillettes Yaourt aromatisé Salade de fruits frais	Tartare de légumes Calamars à la romaine Frites Fromage blanc sucré Fruit frais de saison
Goûters			Pain confiture		
Semaine du 05 au 09.10	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 Fajitas maison (Bœuf haché, poivronnade, maïs, oignons) Yaourt aromatisé Timbale de banane chocolat	Carpaccio de tomates Poisson crème citronnée Riz Camembert Panacotta	Taboulé Filet de volaille forestière Gratin de chou fleur Petit suisse sucré Fruit frais de saison
Goûters			Compote de pomme , lu		
Semaine du 12 au 16.10					
Goûters			Madeleine fraise		
Semaine du 19 au 23.10	Choux rouge raisin Steak haché VBF Pommes de terre rissolées Yaourt nature Fruit frais de saison	Surimi mayonnaise Echine de porc Fondue de poireaux Chantailou Muffins aux pépites	Salade iceberg aux croûtons Pâtes au saumon Yaourt aromatisé Salade de fruit frais	Potage Cendrillon (citrouille) Blanquette de dinde VBF Riz pilaf Pyrénées Ile flottante	Friand de fromage Nuggets de légumes Flan de légumes Petit Filou Poire au chocolat
Goûters			Pain fromage		
Semaine du 26 au 30.10	Mini wrap aux légumes Saucisse grillée Haricots beurre échalotes Yaourt local Galette bretonne	Coleslaw Poisson frit Duo de carotte et petit 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	Soupe tomate vermicelle Omelette Salade Édam Entremet vanille	Salade de céleri et pommes Picatta de veau VBF au chorizo Courgettes à l'ail Mimolette Tarte pomme rhubarde
Goûters			Quatre quart		

Légende :

Produit ou repas Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base
De produits frais



Produit de saison



Produit local

