










École de Saint Emilion



MENUS DU MOIS DE Octobre 2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 30.09 au 04.10	<i>Betteraves crues râpées</i> <i>Hachis parmentier</i> <i>salade</i> <i>Édam</i> <i>Liégeois</i>	<i>Taboulé</i> <i>Filet de porc forestière</i> <i>Gratin de chou-fleur</i> <i>Petit suisse sucré Bio</i> <i>Fruit frais de saison</i>	<i>Saucisson à l'ail</i> <i>Picatta de veau VBF au chorizo</i> <i>Courgettes à l'ail Bio</i> <i>Mimolette</i> <i>Tarte Bourdaloue</i>	<i>Carpaccio de tomates</i> <i>Poisson crème citronnée</i> <i>Riz bio</i> <i>Camembert</i> <i>Crème dessert</i>
 Semaine du 07 au 11.10	<i>semaine</i>		<i>du</i>	
 Semaine du 14 au 18.10 	<i>Feuilleté au fromage</i> <i>Wings de poulet</i> <i>Haricots verts</i> <i>Emmental BIO</i> <i>oeufs au lait</i>	 <i>Mousse de foie</i> <i>Sauté de bœuf VBF</i> <i>Coquillettes BIO</i> <i>Brie</i> <i>Fruit frais de saison</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Saucisse de campagne (volaille)</i> <i>Lentilles BIO</i> <i>Duo de fromage frais et compote</i> <i>Biscuit</i>	<i>Pommes de terre tartare BIO</i> <i>Poisson pané</i> <i>Ecrasé de brocolis</i> <i>Kiri</i> <i>Éclair au chocolat</i>

Aquitaine. Code couleur: Produits frais – Préparation faites «Maison» - Produits laitiers

-céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales,



Bon appétit les enfants!

