

Menus des écoles du 02 au 20 octobre 2017

Semaine n° 40
Du 02 au 06 oct
2017

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Tapenade d'olives	Tomate** à la feta	Avocat** mayo	Cake à la tomate*	Crudité**
Sauté d'agneau* Flageolets/carottes**	Escalope viennoise pommes boulangère**	Miettes de lieu à la tomate Carottes** Vichy	Rôti de porc au gingembre* Chou-fleur**	Riz** aux fruits de mer et à la saucisse*
Fruit**	Timbale glace vanille	Poire au chocolat	Fruit**	Tourte aux pommes

Semaine n° 41
Du 09 au 13 oct
2017

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Panier au thon	Crudité**	Taboulé au quinoa**	Terrine de campagne*	Salade** au surimi
Colombo de dinde Spaghetti**	Pavé de truite** de Montbel Ebly** aux petits-pois	Aiguillettes de poulet* Poêlée aux pommes rissolées	Calmar à la romaine Flan de courge**	Hachis parmentier**
Pêche au au sirop	Pana cotta au coulis	Fruit**	Fruit**	Yaourt sucré**

Semaine n° 42
Du 16 au 20 oct
2017

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade au maïs**	Crudité**	Crêpe au fromage	Oeuf mimosa**	Potage potiron**
Boeuf** en dés Penne rigate**	Rôti de veau** Frites	Filet de colin aux câpres Brocolis** sautés	Emincé de poulet* à la mexicaine Haricots plats et rouges**	Pizza au thon Salade verte**
Salade de fruits exotiques	Gâteau léger au fromage blanc	Fruit**	Fruit**	Riz au lait**

La totalité des fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture biologique. Quand l'approvisionnement n'est pas garanti nous appelons l'entrée ou le dessert crus "crudité" ou "fruit". 2 astérisques signifient qu'il s'agit d'un produit bio, un seul astérisque signifie production locale distribuée le plus souvent par la Plateforme Terroirs Ariège Pyrénées. Sauf indication contraire, la viande de bœuf est d'origine française (élevage, abattage, et découpage).

Vous pouvez retrouver les menus sur le site www.freychede.fr