

## MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2019- Selfs Ecoles

Semaine 40	Lundi	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
		<b>Céleri rémoulade/ Carottes râpées</b> <b>Houmous burger</b> <b>Coquillettes</b> <b>Yaourt/ Fromage blanc</b> <b>Cocktail de fruits/ Compote</b>	Radis beurre Poulet rôti Haricots beurre <b>Fromage</b> Beignet aux pommes	Tomate en salade/Choux blanc <b>Bourguignon</b> Purée Fromage 🍷/Fromage Crème caramel/Mousse chocolat	<b>Pomme de terre en salade/Taboulé</b> Filet de poisson pané Gratin de chou-fleur Fromage / Fromage Fruit/Fruit
Semaine 41	Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
	<i>Semaine du goût : Jours du monde des épices</i>				
<b>Semaine du goût</b>	Salade coleslaw / <b>Concombre à la crème</b> <b>Côte de porc*</b>	Quiche lorraine*/ <b>Tarte fromage</b> Roti de boeuf	Champignons à la grecque (coriandre)	Salade carnaval/ <b>Pomelos</b> Emincé de langue dijonnaise	<b>Salade pâtes safranée</b> <b>Omelette nature</b> <b>Ratatouille</b> <b>Fromage/ Fromage</b> <b>Fruit/ Fruit</b>
	Pommes de terre au paprika	Courgettes au gratin(curry)	Filet de poisson à l'aneth	Riz pilaf <b>Fromage / Fromage</b>	
	Fromage 🍷/Fromage Gélifié au chocolat/Gélifié vanille	<b>Fromage blanc/ Yaourt/</b> Fruit/Fruit	Blé au beurre Fromage Fruit	Compote pomme vanille	
Semaine 42	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
	Salade verte/ <b>Radis</b> Brandade de poisson Fromage/ <b>Fromage</b> Mosaïque de fruit/ <b>Compote</b>	Taboulé/ <b>Blé en salade</b> <b>Estouffade de boeuf</b> Carottes à l'ail Fromage / <b>Fromage</b> Fruit/ <b>Fruit</b>	Choux rouge <b>Escalope de dinde</b> Poêlée bretonne Fromage 🍷 Gélifié vanille	<b>Concombre en salade / Céleri rémoulade</b> <b>Soya ball tomate basilic</b> <b>Tortis</b> <b>Yaourt/Fromage blanc</b> <b>Paris Brest/Mille feuille</b>	<b>Pâté de campagne*/Coupelle de volaille</b> Filet meunière Epinards à la crème Fromage / <b>Fromage</b> Fruit/ <b>Fruit</b>
Semaine 43	Lundi 21 <u>CA</u>	Mardi 22 <u>CA</u>	Mercredi 23 <u>CA</u>	Jeudi 24 <u>CA</u>	Vendredi 25 <u>CA</u>
<b>CA</b>	Salade de riz <b>Emincé de porc</b> à la cévenole * Brocolis au gratin Fromage Fruit	Salade Incas Couscous au poisson Fromage Tarte aux abricots	Tarte aux poireaux Sauté de veau à l' ancienne Petits pois Fromage Fruit	<b>Betterave en salade</b> <b>Omelette au fromage</b> <b>Pommes sautées</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b>	Carottes râpées Roti de dinde ketchup Flageolets <b>Fromage</b> Mousse chocolat
Semaine 44	Lundi 28 <u>CA</u>	Mardi 29 <u>CA</u>	Mercredi 30 <u>CA</u>	Jeudi 31 <u>CA</u>	Vendredi
<b>CA</b>	Sardines <b>Sauté de bœuf</b> Poêlée paysanne Fromage Fruit	Pomelos Petit salé * Lentilles <b>Fromage blanc</b> Compote	Salade de tomate au thon Paupiette de dinde chasseur <b>Haricots verts</b> Fromage Eclair au chocolat	<b>Salade Lasagnes végétales</b> <b>Fromage</b> 🍷 <b>Flan caramel</b>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

\*Porc entrant dans la composition du plat. Les charcuteries seront remplacées par des coupelles de volaille, la viande de porc par de la viande de dinde.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Toute l'équipe du SIRM vous souhaite un bon appétit !

**Produits labellisés BBC** – **Pêche durable MSC** – **Agriculture raisonnée** – **Bio** – **produits avec épices**