

# MENUS DU 30 Septembre au 25 Octobre 2024



	30 Septembre	07 Octobre	14 Octobre - AMER	21 Octobre
SEMAINES DU DEVELOPEMENT DURABLE – EN ROUTE VERS LE ZERO GASPI –	Haricots verts en vinaigrette Sauté de poulet à la crème Crêtes de coq Comté Fruit	Betterave en salade Poulet basquaise Blé Yaourt fermier	<b>Pomelo</b> Boulettes végétariennes Gratin de choux fleurs Petit pot de crème au cacao	
	<b>Wrap de légumes au curry</b> Œufs brouillés à l'orientale Semoule Yaourt fermier Biscuit	Salade de saison Tajine de poisson Céréales gourmandes Cantal Fruit	15 Octobre - SUCRÉ Carotte râpée Carbonade de boeuf Coquillettes Yaourt fermier	22 Octobre 
	02 Octobre <b>Samossa de légumes</b> Patate douce rôtie Chili végétarien Emmental Fruit	09 Octobre Salade de riz Rôti de porc au paprika Haricots verts persillés Fromage de chèvre Cookie	16 Octobre – On assemble les 4 Crème de parmesan et gressin Tajine de poulet aux olives Semoule Compotée de fruit	23 Octobre 
	03 Octobre Salade de pâtes Cotriade de poisson Embeurrée de légumes Crêmet nantais au chocolat	10 Octobre Feuilleté au fromage Légumes au beurre citronné Gnocchi safranés Gouda Salade de fruits	17 Octobre – ACIDE Roulé Tomate Féta Basilic Sauté de porc au citron Petits pois au jus Fromage de chèvre Ananas	24 Octobre 
	04 Octobre Assiette de charcuterie Veau marengo Purée Camembert Fruit	11 Octobre Concombre à la crème Boscaiola Fusilli Yaourt fermier	18 Octobre - SALÉ Salade océane Nuggets de poisson Frites Mimolette Moelleux caramel au beurre salé	25 Octobre 

SEMAINE DU GOÛT – A LA DECOUVERTE DES 4 GRANDES SAVEURS –



Les menus sont **certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN**, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Toutes nos viandes sont **FRANÇAISES**



Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenant des produits issus de **l'approvisionnement local** et des **circuits courts**.



Les poissons précédés ou suivis de ce logo, sont des poissons issus d'une **pêche durable**.



Les plats suivis du logo, sont des recettes contenant des produits issus de **l'agriculture Biologique**.



Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénéficient d'une "Aide UE à destination des écoles".

