

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	Betteraves vinaigrette escalope de porc aux champignons carottes sautees Édam flamby	Concombre bulgare torti al verde creme aux legumes Kiri creme chocolat	Salade d'avocat Tacos mexicain (Bœuf haché, poivronnade, maïs, oignons) Yaourt aromatisé raisins	Carpaccio de tomates filet de volaille forestier gratin de choux Camembert compote aux fruits	Taboulé poisson a la creme puree p de terre maison Petit suisse sucré
Semaine du 05 au 09.10	Carottes râpées Petit salé Lentilles Emmental yaourt aux fruits	Salade grecque pizza royal salade verte Kiri ANANAS	Mousse de foie Sauté de bœuf VBF Coquillettes Brie FRUIT DE SAISON	Œuf mimosa wings de poulet haricots vert mousse chocolat Salade de fruits frais	Tartare de légumes NUGGETS DE POISSON Frites Fromage blanc sucré Fruit frais de saison
Semaine du 12 au 16.10	CHIFFONNADE D ENDIVES AUX BLEU POULET AU LAIT DE COCO RIZ BASMATI FROMAGE COMPOTE FRAISE	OEUF MAYO TARTE AUX LEGUMES BRIE BRIE FROMAGE BLANC AUX COULIS	SALADE AVOCATS WRAP AUX POULET FRITES GATEAUX COMPOTE A BOIRE	SALADE DE SOJA PORC AUX CAMEL POELES DE LEGUMES FROMAGE BANANE CHOCOLAT	ROSSETTE POISSON FRIT PUREE DE BROCOLI FRUIT DE SAISON
Semaine du 19 au 23.10					
Semaine du 26 au 30.10					

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison



Produit local

