

Menu octobre 2020

JOURS			Jeudi 1 octobre	Vendredi 2 octobre
Entrée			Salade verte au bleu	Salade de tomates
Plat			Blanquette de veau	Dos de colin meunière
Garniture			Flageolets	Haricot beurre
Produit Laitier				Camembert
Dessert			Compote	Poire

JOURS	Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Entrée	Carottes (gpl)	Betteraves vinaigrette (frais)	Salade de maïs	Salade fromage
Plat	Saucisses(gpl)	Gratin de pâtes et légumes	Blanc de poulet	Steak Haché (vbf)
Garniture	Flageolets		Lentilles carottes (gpl)	Haricots verts
Produit Laitier	Tomme	Emmental	Camembert 45%	
Dessert	Compote pommes-bananes	Kiwi		Gâteau chocolat

JOURS	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Céleri rémoulade (gpl)	Choux en salade (gpl)	Choux chinois	Tomates vinaigrette
Plat	Bœuf bourguignon (bio. vbf)	Chili végétarien	Boulettes de bœuf vbf	Dos de colin
Garniture	Gratin brocolis / choux-fleurs	Riz	Purée de carottes (gpl)	Mogettes / Carottes
Produit Laitier	Camembert 45%	Saint Paulin	Petit suisse	Mimolette
Dessert	Compote pommes-fraises			

JOURS	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Entrée	VACANCES SCOLAIRES			
Plat				
Garniture				
Produit Laitier				
Dessert				

JOURS	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Entrée	VACANCES SCOLAIRES			
Plat				
Garniture				
Produit Laitier				
Dessert				

GPL : Groupement Locaux
Bœuf: vivien d'anjou bio (Soudan)
Frais: Produit frais
Dinde: La Brégonnerie (Nort-sur-Erdre)
VBF: viande bovine française
Légume : La boutardière (Saffré)

Lait: Ferme de Belchamps (Saffré)
Poulet: Ancenis
Poisson: Frais Nantes
Porc :La ferme du Bois Suzin (La Grigonnais)
Yaourt bio: Ferme de Péard (Blain)