



## CUISINE CENTRALE

### MENUS ALSH DES VACANCES DE LA TOUSSAINT DU 21/10/24 AU 01/11/24

SEM 43 DU 21/10 AU 25/10	LUNDI 21/10/24	MARDI 22/10/24 <b>MENU VEGETARIEN</b>	MERCREDI 23/10/24	JEUDI 24/10/24 <b>MENU VEGETARIEN</b>	VENDREDI 25/10/24
<b>Entrée</b>	X	X	Taboulé ☺	Mélange local crudités AB et vinaigrette	Concombre et vinaigrette
<b>Plat</b> <b>Garni</b>	Sauté de jeune bovin marengo 🇫🇷 ☺ MV : Lentilles à la tomate Tortis au beurre ☺	Boulettes de soja tomate basilic Purée de carottes ☺	Gratin de poisson ☺ MV : Emincé blé/pois chiches AB ☺ + ketchup Haricots verts au beurre	Omelette au fromage ☺ Petits pois cuisinés au bouillon de légumes ☺	Cuisse de poulet rôtie 🇫🇷 ☺ MV : Carré de seitan Galette de pommes de terre
<b>Dessert</b>	Babybel Fruit de saison	Camembert Pomme	Comté à la coupe Orange	Crème anglaise Brownie à la noix de pécan	Yaourt brebis au coulis de fruits rouges

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

**PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU VÉGÉTARIEN.**



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON

SEM 44 DU 28/10 AU 01/11	LUNDI 28/10/24 <b>MENU VEGETARIEN</b>	MARDI 29/10/24	MERCREDI 30/10/24	JEUDI 31/10/24	VENDREDI 01/11/24
<b>Entrée</b>	Betteraves et vinaigrette	Mélange local crudités et vinaigrette	Carottes râpées et vinaigrette	X	
<b>Plat</b> <b>Garni</b>	Curry de lentilles ☁ Riz de Camargue ☁	Sauté de bœuf tex mex 🇫🇷 ☁ MV : Omelette AB à la portugaise ☁ Poêlée cuite de légumes et penne	Seiche à la rouille ☁ MV : Haricots rouges à la tomate ☁ Pommes de terre rondes	Escalope de volaille forestière 🇫🇷 ☁ MV : Boulettes de soja Purée de céleri ☁	Férié
<b>Dessert</b>	Fromage blanc à la fraise	Gouda à la coupe Pâtisserie individuelle	Crème aux œufs	Cantal à la coupe Clémentine	

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

**PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU VÉGÉTARIEN**



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON