



















































## Menus élémentaires 11 octobre au 22 octobre

11/10/2021	12/10/2021	13/10/2021	14/10/2021	15/10/2021
<i>Semaine du goût: le développement durable au menu!</i>				
Carottes râpées  et graines du professeur Tournesol <b>Palette à la diable Label rouge</b> <b>Poêlée végétarienne de penne</b>   Céréales  Fromage local Bodiche vendéenne Tarte aux pommes 	<b>Salade paysanne</b>  ~ <b>Parmentier végétarien</b> (coulis de tomates local) Mâche Fromage local Maillezaïs mi-chèvre Yaourt à la fraise de la ferme 	<b>Salade de céréales</b>  ~ <b>Bœuf façon Goulash</b>   <b>Lasagnes végétariennes</b> Duo carottes et pommes de terre  Fromage local Bodiche vendéenne au cumin Pomme 	<b>Salade gourmande</b>  ~ <b>Sauté de bœuf Bleu blanc cœur sauce curry</b> <b>Riz cantonnais végétarien</b>  Riz  Fromage local Tommette de vache Poire 	Terrine locale de volaille  ~ Poisson frais sauce beurre rouge <b>Blé, quinoa aux petits légumes et boursin</b>  Trio de légumes  Fromage local meule vendéenne <b>Semoule au chocolat et lait de la ferme</b> 
<b>Goûter:</b> Crème vanille Roulé framboise	<b>Goûter:</b> Fruit de saison Petit-suisse aux fruits	<b>Goûter:</b> Roulé framboise Compote de pommes et lait	<b>Goûter:</b> Fruit de saison Petit-suisse aux fruits	<b>Goûter:</b> Cake pépites de chocolat Petit-suisse
<b>18/10/2021</b> <b>Salade milanette maïs et croûtons</b> <b>Courgettes râpées et feta</b>  Poisson meunière  <b>Omelette nature</b>  Brocolis Crème anglaise Cake marbré	<b>19/10/2021</b> Carottes râpées vinaigrette de framboise  Céleri rémoulade  ~ <b>Parmentier végétarien</b> Salade Emmental  Cubes de pêches 	<b>20/10/2021</b> <b>Salade gourmande vinaigrette balsamique</b>  Escalope de dinde à la crème  <b>Falafels</b>  Lentilles  ~ <b>Crème gourmande au chocolat</b> 	<b>21/10/2021</b> Terrine du pêcheur Terrine de légumes ~ <b>Jambon Label rouge sauce Madère</b>  <b>Gratin de pommes de terre et carottes</b>  Duo pommes de terre et carottes  ~ Petit-suisse 	<b>22/10/2021</b> <b>Champignons à la crème</b>  <b>Salade tricolore</b> Merguez  <b>Dahl de lentilles corail au lait de coco</b>  Céréales gourmandes  Camembert  Fruit de saison 
<b>Goûter:</b> Pain Confiture de fraises	<b>Goûter:</b> Pain Chocolat au lait	<b>Goûter:</b> Pain, compote de pommes Lait	<b>Goûter:</b> Biscuit petit beurre Yaourt aux fruits mixés	<b>Goûter:</b> Gâteau au fromage blanc Compote pomme-banane

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement

 <b>Poisson issu de la pêche durable</b>	 <b>Viande Bovine Française</b>	* <b>Contient au moins un produit d'origine Pays de La Loire</b>
 <b>Produit issu de l'agriculture biologique</b>	 <b>Produit de qualité durable (SIQO)</b>	 <b>Produit d'origine Pays de La Loire</b>
 <b>Réalisé par la cuisine centrale</b>	 <b>Menu végétarien</b>	 <b>Plat végétarien</b>