

Menus du 23 septembre au 18 octobre 2024

Surgelé (S) Bio

Plat végétarien

LUNDI 23 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	MERCREDI 25 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE	VENDREDI 27 SEPTEMBRE
CAROTTES LOCALES VINAIGRETTE CÔTE DE PORC LOCAL SAUCE CHARCUTIÈRE COURGETTES BIO BRAISEES CHEBRE LOCAL TOURTEAU FROMAGER LOCAL	MELON JAMBALAYA VG RIZ ILE FLOTTANTE DU CHEF	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE COLOMBO DE POULET LOCAL SEMOULE BIO CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES BIO HUILE D'OLIVE EMINCE DE BOEUF LOCAL TORTIS BIO FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE	SALADE COMPOSEE DU CHEF PLAT DU CHEF GARNITURE DU CHEF FROMAGE OU LAITAGE SALADE DE FRUITS DU CHEF
SEDD : 100% BIO ET/OU LOCAL				Journée de sensibilisation aux pertes et au gaspillage
LUNDI 30 SEPTEMBRE	MARDI 1 OCTOBRE	MERCREDI 2 OCTOBRE	JEUDI 3 OCTOBRE	VENDREDI 4 OCTOBRE
TOMATES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF BIO A LA PROVENCALE SEMOULE BIO LIEGEOIS VANILLE	SALADE DE RIZ ROTI DE DINDE LOCALE FACON BLANQUETTE LÉGUMES BIO DE LA BLANQUETTE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON BIO	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE QUICHE LORRAINE SALADE VERTE BIO FRUIT DE SAISON	CELERI BIO AUX POMMES LOCALES LASAGNES VG SALADE VERTE BIO CLAFOUTIS POIRES LOCALES DU CHEF	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE RIZ FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON BIO
LUNDI 7 OCTOBRE	MARDI 8 OCTOBRE	MERCREDI 9 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE
RADIS ROSES BIO ET BEURRE FILET DE HOLI MSC SAUCE CITRON TORTIS BIO BRIE COMPOTE DE POMMES LOCALES DU CHEF	SALADE DE COQUILLETTES BIO SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CURRY HARICOTS VERTS BIO EMMENTAL FRUIT DE SAISON	CELERI BIO REMOULADE BRUSCHETTA CRÉMEUSE DE CAROTTES LOCALES ET MOZZARELLA SALADE VERTE BIO FRUIT DE SAISON BIO	SALADE VERTE BIO FROMAGE BOULETTES AU BOEUF AUX ÉPICES SEMOULE BIO ET SAUCE POT DE GLACE	OEUF MIMOSA ENDIVES AU JAMBON FROMAGE OU LAITAGE CAKE AU CITRON DU CHEF
		RDG : STREET FOOD - STREET GOOD	REPAS HALLOWEEN	Repas anti gaspillage
LUNDI 14 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	MERCREDI 16 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE
CAROTTES LOCALES RAPEES RÔTI DE PORC BIO AUX POMMES LOCALES POMMES DE TERRE LOCALES YAOURT LOCAL FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES TAJINE VG (semoule bio / légumes tajine bio) BUCHE MI-CHEVRE FRUIT DE SAISON LOCAL	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE RISOTTO POTIRON BIO LARDONS RIZ COOKIE A LA CAROTTE LOCALE ET CHOCOLAT DU CHEF	BUTTERNUT BIO RAPE AU FROMAGE BLANC LOCAL DES PETITES BÊTES DANS L'ASSIETTE (coquillettes bio) LA CERVELLE DE FRANKENSTEIN (chou fleur bio roti au ketchup et paprika fumé) CUPCAKE MONSTRUEUX DU CHEF	ENTREE DU CHEF PLAT DU CHEF GARNITURE DU CHEF FROMAGE OU LAITAGE VARIETE DE DESSERTS

Les producteurs locaux : Pain - boulangerie de Biard (86) / Pommes de terre et carottes - Rathier (Journey 86) / Laitages BIO - GAEC Le Pré Joly (St Gervais Les Trois Clochers) / Chatellerault 86) / Fromages - Petit Signe (Cevillé St Sauveur 86) / Charcuteries - Farci Poitevin (Sommières du Clain 86) Viandes BIO - Pré Vert (Coulounieix Chamiers 24) / Oeufs BIO - EARL OBP (Chauvigny 86). Les fournisseurs de produits locaux : Fruits et légumes BIO - Boissonot (Poitiers 86) / Viandes labellisées - Bondy (Chatellerault 86).