






















Menus octobre 2020

Ecoles de La CHATRE et MONGIVRAY

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 01 au 02 octobre 2020			Œufs durs mayonnaise  Sauté de porc Sc BULGOGI (Gingembre,papikra,Sc soja Haricots blancs à la tomate Carré du poitou Fruit BIO 	Macédoine de légumes Filet de colin Sc crustacés Epinards BIO en branche et PDT  béchamel Edam Compote de poire
Semaine du 05 au 09 octobre 2020	Crêpe à l'emmental Chili con carné  Riz et haricots rouges mais Mimolette BIO  Fruit	Salade verte , Surimi Sauté de dinde BIO sauce végétale  Semoule et ratafouille Montboissier Eclair au chocolat	**Les pas pareille** Carottes BIO rapées   Crispidor Coquillettes sauce betterave fromage rais de campagne Salade de Fruits	Saucisson à l'ail PAIN BIO   potimenter de poisson Salade verte Rondelé Velouté Fruix
Semaine du 12 au 16 octobre 2020	<i>La fête des pommes</i>  betteraves BIO aux pommes Bifteck haché au jus ketchup Pommes  Pâtes Serpentine Saint-Nectaire AOP Fruit	<i>La fête des pommes</i>  Salade verte BIO au vinaigre de cidre Canard'mentier aux 2 pommes  Bûche mélangée Mousse au chocolat 	<i>La fête des pommes</i> Salade de tomates vinaigrette moutarde Sauté de bœuf à la hongroise Duo de carottes orange et jaune St Moret  5/4 Pommes BIO 	<i>La fête des pommes</i> Rillettes de thon du chef Rôti de dinde au curry  confit de chou rouge aux pommes, Riz Yaourt nature BIO  Mirabelle au sirop



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef