









	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 	Carottes râpées à la vinaigrette à l'orange maison	Terrine de campagne aux pommes locale accompagnée de cornichons	Potage maison de légumes locaux	Salade de pâtes (IGP) à la vinaigrette et au Pesto
<b>Plat principal</b> 	Parmentier de lentilles cuisinées aux petits légumes	Emincés de bœuf Stroganoff (viande locale)	Haché de volaille (frais) à la sauce Normande	Filet de Hoki MSC à la crème fraîche
<b>Accompagnement</b> 	Purée de pommes de terre et patates douces	Haricots verts BIO (cuisson maison)	Riz créole Camarguais BIO	Chou-fleur en gratin BIO maison
<b>Pain</b> 	Pain complet	Pain	Pain	Pain
<b>Produit laitier</b> 	Camembert BIO local	Tomme de Bray locale BIO	Edam	Neuchâtel AOP BIO
<b>Dessert</b> 	Entremet à la vanille BIO	Pommes de Jumièges	Choux à la crème pâtissière et au chocolat maison	Banane de Guadeloupe ou de Martinique

~ Certains plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou dérivés, pour connaître leur composition, merci de vous rapprocher du restaurant scolaire.

## Jeu :

Pour cette semaine du goût, nous vous proposons de tenter de découvrir l'arôme du jus de pommes proposé chaque jour.

Le tirage au sort et la remise des lots se feront le vendredi 15 octobre 2021.



Bon courage à tous



Sous réserve de livraison de denrées alimentaires par les fournisseurs. Suite aux intempéries, le menu peut subir des modifications. Des fruits sont à la disposition des enfants à chaque repas.



Toutes nos viandes de bœuf sont élevées, abattues et découpées en France. 



À la découverte de nos produits locaux