



SAINT MATHIEU DE TREVIER - MATERNELLE

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

En Octobre, les légumes et fruits de saison sont

Les radis

Le chou fleur

Le potiron

Nous fêtons:

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05	Pâté de campagne - cornichon Escalope de poulet aux herbes Bio Boulgour aux courgettes Fruit de saison	Concombres vinaigrette Jambon blanc Coquillettes Bio Purée de pommes bananes	Salade de riz aux crudités Paleron de bœuf Gratin d'aubergines Bio Fruits de saison au choix	Bio Salade verte Hachis Parmentier Bio Eclair au chocolat	Taboulé Bio Poisson pané et citron Bio Poêlée de légumes Fruit de saison
Goûter du centre de loisirs			Jus de pommes Pain - chocolat Flan vanille		
Du 08 au 12 Semaine du Goût	LA SEMAINE DU GOÛT Carottes râpées au citron Sauté de porc aux oignons *En ranc d'oignons Purée de patates douces *En avoir gros sur la patate Bio Fruit de saison	LA SEMAINE DU GOÛT « LES EXPRESSIONS CULINAIRES » Salade de lentilles et blé Omelette au fromage *Marcher sur des œufs Ratatouille Crêpe sucrée *Aplatir comme une crêpe	Bio Mâche *Raconter des salades Blanquette de dinde Bio Pommes de terre à l'anglaise Poire au sirop *Couper la poire en deux	Bio Quiche à la tomate et à la moutarde à l'ancienne *La moutarde me monte au nez Bœuf au romarin Beignets de choux fleur *Faire choux blanc Bio Fruit de saison	Bio Radis - beurre Merlu en sauce bonne femme *Comme un poisson dans l'eau Bio Riz safrané Crème dessert praliné
Goûter du centre de loisirs			Jus d'oranges Palmito Yaourt aux fruits		
Du 15 au 19	Crêpe au fromage Sauté de veau à la tomate Bio Flan de potiron Bio Fruit de saison	Duo de choux blanc et rouge Lasagnes à la bolognaise Bio Fromage blanc sucré	Salade de maïs thon et olives Alouette de bœuf sauce chasseur Bio Carottes vichy Fruits de saison au choix	Bio Salade verte Ragoût de pois chiches Pommes de terre persillées Marbré au chocolat	Salade de conchiglie au parmesan Beignets de calamars Bio Haricots verts sautés Fruit de saison
Goûter du centre de loisirs			Jus multivitaminés Palet breton Crème dessert au caramel		

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)