



# Menus des Restaurants scolaires et des Centres de loisirs\*



## OCTOBRE

<b>4</b> <b>Lundi</b>	<b>5</b> <b>Mardi</b>	<b>6</b> <b>Mercredi</b>	<b>7</b> <b>Jeudi</b>	<b>8</b> <b>Vendredi</b>
Salade de tomates	Salade de <b>quinoa</b> (Dès de concombres et tomates, olives noires)	Œuf dur mayonnaise	Rillettes de sardine	Salade verte Aux dés de fromage
Coeur de <b>merlu MSC</b> Au coulis de poivron	Gigot d'agneau au thym / Pané tomate mozzarella	Gratin de quenelles natures	Sauté de veau à l'ancienne / Boulettes sarrasin lentilles	<b>Quinoa BIO pilaf</b>
<b>Riz pilaf</b>	Chou fleur et brocolis	Petits pois au jus	Duo de courgettes et pommes de terre	Epinards à la crème
Saint Paulin	Fromage blanc	Brie	Petit suisse fruité	Faisselle au coulis de fruits rouges
Purée de pêche	Petit Beurre	Banane	<b>Pomme Gala</b>	Madeleine



Un cookie issu du commerce équitable sera offert aux enfants !

\* Sous réserve de modifications

### Quinzaine de la transition alimentaire du 11 au 22 octobre ! L'écologie dans les assiettes !

Changer le système pour que l'alimentation soit à la fois meilleure pour notre santé, meilleure pour nos producteurs et meilleure pour notre planète !

### Voyage culinaire Dans nos régions !



<b>Lundi 11</b> <i>Balade en Provence !</i>	<b>Mardi 12</b> <i>Et si on allait dans le Nord ?</i>	<b>Mercredi 13</b> <i>Voyage en bord de Seine !</i>	<b>Jeudi 14</b> <i>Tous à l'Ouest !</i>	<b>Vendredi 15</b> <i>Et si on restait en Dauphiné !</i>
Salade de riz niçoise (riz, poivrons, olives, œufs et thon)	Salade iceberg et endives	Salade de pâtes à la Parisienne	Brisures de chou fleur sauce fromage blanc	<b>Salade verte aux noix</b> et <b>Brique du Vercors</b>
<b>Poisson MSC</b> Sauce provençale	<b>Carbonnade</b> flamande / Omelette	<b>Sauté de veau</b> de la région à la Parisienne	Saucisse de Toulouse / Saucisse végétale	<b>Gratin dauphinois</b>
<b>Ratatouille provençale</b>	<b>Pommes de terre vapeur</b>	<b>Haricots verts persillés</b>	Lentilles	<b>Yaourt nature du Theys</b>
<b>Tomme grise de chèvre AOP</b>	Mimolette	Fromage blanc	<b>Fromage Ossau-Iraty AOP</b> <b>Pain de Belledonne</b>	<b>Poire</b>
Raisin	Tarte au flan	Macaron	<b>Pomme Gala</b>	

### Les circuits courts Et produits locaux



<b>Lundi 18</b> <i>60% des repas sont composés avec des produits locaux ou issus de circuits courts</i>	<b>Mardi 19</b>	<b>Mercredi 20</b>	<b>Jeudi 21</b>	<b>Vendredi 22</b>
<b>Salade coleslaw</b>	Salade de <b>pommes de terre</b>	Salade de <b>crozets</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Carottes et betteraves râpées</b>
<b>Hachis parmentier Végétarien</b>	Quenelles de St Jean Sauce crème	<b>Poisson MSC</b> Sauce hollandaise	<b>Sauté d'agneau /</b> Boulettes de sarrasin lentilles sauce tomate	<b>Carbonara aux deux poissons MSC</b>
<b>Fromage blanc À la fraise</b>	<b>Carottes vichy</b>	<b>Gratin de potimarron</b>	Semoule	Spaghettis
<b>Pomme golden</b>	<b>Délice de Chartreuse</b> <b>Pain de Belledonne</b>	<b>Fromage blanc nature</b>	<b>Carré du Trièves</b> <b>Pain de Belledonne</b>	<b>Yaourt nature du Vercors</b>
	Raisin noir	<b>Compote de pommes fraises</b>	<b>Dessert chocolat</b>	<b>Poire</b>

LEGENDE :



Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux Ou circuits courts

Autres produits labellisés : Label rouge, MSC, AOC, AOP, Global Gap...

\* Sous réserve de modifications