

# MENUS 2023

## Semaine du Goût

<p><b>Lundi 2 octobre</b></p> <p>Terrine de légumes Aile de raie sauce beurre blanc Riz Fromage blanc</p>	<p><b>Lundi 9 octobre</b> <i>Végétarien</i></p> <p>Betteraves cœurs de palmier Curry de légumes au lait de coco 🏠 Ananas</p>	<p><b>Lundi 16 octobre</b></p> <p>Piémontaise <sup>F</sup> Saumon Julienne de poireau Duo kiwi</p>
<p><b>Mardi 3 octobre</b> <i>Végétarien</i></p> <p>Carottes rapées Lasagne ricotta épinards 🏠 Pomme</p>	<p><b>Mardi 10 octobre</b></p> <p>Endives gruyère Tajine aux fruits secs 🏠 Tarte aux pommes à la vanille 🏠</p>	<p><b>Mardi 17 octobre</b></p> <p>Salade verte Galette complète <sup>F</sup> Kouign Amann</p>
<p><b>Jeudi 5 octobre</b></p> <p>Guacamole / tortillas 🏠 Fajitas 🏠 Salade verte Flan mexicain 🏠</p>	<p><b>Jeudi 12 octobre</b></p> <p>Friand fromage 🏠 Poulet <sup>F</sup> au curry haricots 🏠 Haricots plat Figs</p>	<p><b>Jeudi 19 octobre</b> <i>Végétarien</i></p> <p>Salade verte Parmentier de légumes 🏠 Crème pistache <b>Menu commun CDC</b></p>
<p><b>Vendredi 6 octobre</b></p> <p>Pâté cornichons Paupiette de veau 🐷 Carotte vichy champignons Paris Brest</p>	<p><b>Vendredi 13 octobre</b></p> <p>Rillette de poulet Colombo de poisson 🏠 Riz Fromage au fenugrec Salade d'orange à la cannelle 🏠</p>	<p><b>Vendredi 20 octobre</b></p> <p>Salade de concombre Sauté de porc <sup>F</sup> Purée de patates douce Yaourt nature <sup>BIO</sup></p>



Menus établis par la commission cantine le 7 septembre 2023. Sous réserve d'approvisionnement.

Origine de la viande bovine : <sup>F</sup> (Française) - Élaboré en cuisine : 🏠 - viande bovine POUPONNOT Marans 🐷 - - Menu commune CDC : Bio et Local  
Origine de la viande ovines : <sup>F</sup> (Française) - Origine de la viande porcine : <sup>F</sup> (Française) - Origine de la viande volailles : <sup>F</sup> (Française)