

École de Le Puy

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
Repas Végétarien <i>François d'Assise</i> 	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>	<i>Serge</i>	<i>Pélagie</i>
Salade de tomates et maïs 	Betteraves vinaigrette		Concombre bulgare 	Taboulé
Hachis parmentier 	Escalope de porc aux oignons confits 		Poisson crème citronnée	Filet de volaille forestière 
Vegetarien	Haricots coco		Riz bio à la tomate 	Gratin de chou fleur 
Fromage	Vache qui rit bio 		Camembert	Madeleines
Banane	Gâteau chocolat		Salade de fruits 	Panacotta 

Goûters



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



École de Le Puy

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
semaine du goût <i>Firmin</i>	semaine du goût <i>Wilfried</i>	semaine du goût <i>Géraud</i>	semaine du goût <i>Juste</i>	semaine du goût <i>Thérèse d'Avila</i>
	LA	SEMAINE	DU GOUT	
				

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de Le Puy

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
<i>Luc</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>	 Repas Végétarien <i>Céline</i>	<i>Elodie</i>
Carottes râpées 	Pommes de terre tartare 		Œuf mayonnaise 	Mousse de foie
Fish and chips	Rôti de porc		Boulettes de soja	Chipolatas
Courgettes sautées 	Lentilles		Purée de carottes 	Ratatouille
Emmental	Fromage blanc sucré		Brie	Fromage
Entremet caramel beurre salé	Compote de pommes maison  		Yaourt aromatisé	Gâteau d'anniversaire  

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.