


## MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2022 - Boissy Saint Léger

Semaine 40	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
P.A.s4	Salade coleslaw Côte de porc* Nuggets de blé Pomme de terre/carottes Fromage 🍷 ▪ Gélifié vanille	Quiche lorraine * Rôti de bœuf Haricots verts Fromage blanc ▪ Fruit ▪	Salade carnaval Filet de poisson à l'aneth Blé au beurre Fromage Compote	Betterave en salade Chili végétarien Fromage Fruit ▪	Concombre en salade Omelette nature Ratatouille Fromage Eclair au chocolat
Semaine 41	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
P.A.s1	Salade verte Brandade de poisson Fromage Gélifié chocolat	Salade de pomme de terre Estouffade de boeuf Carottes à l'ail Fromage 🍷 ▪ Fruit ▪	Œuf mayonnaise Escalope de dinde Flageolets Fromage Fruit	Chou rouge Falafels Petits pois, carottes Yaourt ▪ Paris Brest	Chou fleur en salade Filet meunière Macaronis Fromage Fruit ▪
Semaine 42	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
P.A.s2	Radis beurre Filet de poisson sauce crustacés Riz Fromage Ananas au sirop	Salade de blé Œufs béchamel Epinards à la crème Fromage blanc ▪ Fruit ▪	Tarte aux poireaux Sauté de veau à l'ancienne Poêlé forestière Fromage Fruit	Haricots verts en salade Cordon bleu végétal Pommes country Fromage Fruit ▪	Carottes râpées Rôti de dinde ketchup Brocolis en gratin Fromage 🍷 ▪ Mousse chocolat
Semaine 43	Lundi 24 CA	Mardi 25 CA	Mercredi 26 CA	Jeudi 27 CA	Vendredi 28 CA
P.A.s3 <b>CA</b>	Sardines Emincé de porc *à la cévenole / Falafels Pâtes aux petits légumes Fromage Fruit	Pomelos Hachi Parmentier Fromage Gélifié vanille	Salade de tomate Sauté de bœuf Petits pois Fromage Tarte aux pommes	Salade verte Riz cantonnais végétal Fromage 🍷 Compote	Salade piémontaise Filet de poisson pané Gratin de courgettes Fromage Fruit
Semaine 44	Lundi 31	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
P.A.s4 <b>CA</b>	Céleri mayonnaise Poulet rôti Pommes noisette Fromage Crème caramel				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits. \* Les jours où il y a du porc, un autre aliment de substitution est prévu.

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Produits labellisés BBC – Pêche durable MSC – Sigo (bio, aop, aoc, igr, label rouge) – Bio –  Aide UE à destination des écoles.

## MENU DES GOÛTERS DU MOIS D'OCTOBRE 2022

<i>semaine</i>	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENREDI</i>
40	3-oct. <b>BEIGNET AU CHOCOLAT FRUIT</b>	4-oct. <b>PAIN VIENNOIS FROMAGE JUS D'ORANGE</b>	5-oct. <b>BRIOCHE FRUIT</b>	6-oct. <b>TARTE ABRICOTS LAIT</b>	7-oct. <b>BARRE BRETONNE FRUIT</b>
41	10-oct. <b>BROWNIES FRUIT</b>	11-oct. <b>YAOURT AUX FRUITS GATEAUX SECS</b>	12-oct. <b>PAIN AU CHOCOLAT JUS DE POMMES</b>	13-oct. <b>PAIN FROMAGE FRUIT</b>	14-oct. <b>PAIN AU LAIT BARRE CHOCOLAT</b>
42	17-oct. <b>CREME CARAMEL FRUIT</b>	18-oct. <b>PAIN VIENNOIS FROMAGE JUS D'ORANGE</b>	19-oct. <b>CROISSANT LAIT</b>	20-oct. <b>RIZ AU LAIT GATEAUX SECS</b>	21-oct. <b>CREPE AU SUCRE FRUIT</b>
43	24-oct. <b>MOSAIQUE DE FRUITS MADELEINE</b> <i>CA</i>	25-oct. <b>CAKE FRUIT</b> <i>CA</i>	26-oct. <b>FROMAGE BLANC FRUIT</b> <i>CA</i>	27-oct. <b>GAUFRE CHOCOLAT FRUIT</b> <i>CA</i>	28-oct. <b>ILE FLOTTANTE GATEAUX SECS</b> <i>CA</i>
44	31-oct. <b>YAOURT NATURE FRUIT</b> <i>CA</i>				