



MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2021

CANTINES SCOLAIRES

COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Taboulé Beignets de poisson - citron Carottes persillées Fromage blanc aux fruits 1
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts en salade Steak haché de poulet Pâtes et emmental râpé Cocktail de fruits 4	Œufs à la Florentine (épinards)  Fromage Madeleine 5		 Boulettes de bœuf** Riz Fromage Fruit de saison 7	Carottes râpées Colin aux agrumes Pommes vapeur Mousse au chocolat 8
Salade de betteraves Pâtes à la bolognaise et emmental râpé Lacté saveur vanille 11	Sauté de porc° forestier Flageolets Vache qui rit Fruit de saison 12		 Nuggets de poisson Gratin de courgettes Yaourt aux fruits Biscuit 14	Salade de tomates et Feta Paella au poisson Fruit de saison 15
Les trésors de France				
Le pruneau d'Agen Sauté de dinde aux pruneaux Pommes noisettes Mimolette Compote de pommes 18	Le riz IGP de Camargue Salade de riz et dès de fromage Steak haché de bœuf** Carottes vichy Yaourt nature sucré 19		 Le chou fleur Macédoine vinaigrette Friand au fromage Chou fleur, pommes de terre et épices Gateau d'anniversaire 21	La Châtaigne Colin pané Blé aux petits légumes Fromage blanc et crème de marron Fruit de saison 22
25	26	27	28	29

L'origine des viandes bovines, utilisées pour la préparation des plats (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002) est précisée de la façon suivante :

Né-Elevé-Abattu-Conditionné :

* France

** Italie



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

Les menus prendront en compte les repas sans viande, sans porc. Ils seront adaptés au service en self