









# École de BOURG

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
<i>François d'Assise</i>	 <b>Repas Végétarien</b> <i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>	<i>Serge</i>	<i>Pélagie</i>
Rémoulade de légumes	Salade verte et maïs		Concombre ciboulette	Charcuterie
Boules de boeuf	 Tortis BIO al verde		Poisson crème citronnée	Haut de cuisse de poulet
 Carottes sautées BIO			 Riz BIO	 Gratin de chou fleur BIO
 Fromage BIO	 Yaourt BIO		 Camembert BIO	 Suisse aux fruits BIO
Tartelette au chocolat	Banane		Fromage blanc sucré	Fruit frais de saison

## Goûters



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.









# École de BOURG

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>
Pêche au thon	Taboulé à la menthe		Carottes râpées au citron	Oeuf dur BIO mayonnaise 
Escalope de dinde au miel et gingembre	Sauté de boeuf au paprika		Colombo de porc	Dos de colin Béarnaise
Haricots verts BIO 	Carottes BIO au cumin 		Blé BIO au bouillon 	Purée de patates douces
Yaourt BIO 	Vache qui rit BIO 		Emmental BIO 	Flan nappé caramel BIO 
Biscuit BIO	Fruit frais de saison		Gâteau Basque	Pain d'épices

## 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.









# École de BOURG

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Repas Végétarien <i>Luc</i> 	<i>René</i>	<i>Adeline</i>	<i>Céline</i>	<i>Elodie</i>
Betteraves vinaigrette	Salade de tomates			Pommes de terre tartare
Coquillettes BIO 	Chipolatas		Menu des enfants	Poisson meunière
Crème de mascarpone	Lentilles BIO 			Brocolis BIO 
Kiri BIO 	Gouda BIO 			Edam BIO 
Fruit frais de saison	Mousse au chocolat		Gâteau d'anniversaire 	Fruit frais de saison

## 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.