

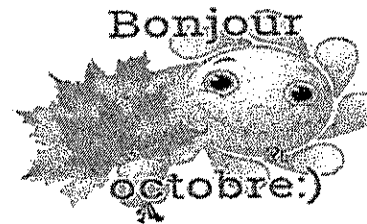


Menu d'octobre 2017

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Salade de pâtes	Carottes râpées vinaigrette		Julienne de betteraves à l'orange	Oeuf dur mayonnaise
Nuggets de poulet	Sauté de veau marengo		Croque monsieur	Gigas à la seitoise
Gratin de légumes	Pommes de terre persillées		Salade verte	Riz pilaf
Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Fruit de saison	Donuts au sucre

Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Taboulé à la menthe	Salade de chicou aux pommes		Salade d'Automne à la Mimolette	Melon d'Espagne
Echine de porc rôtie au miel	Carbonnade de boeuf		Sauté d'agneau vanille et gingembre	Rôti de dinde mayonnaise
Purée de potiron			Poêlée de légumes au curcuma	Salade de Tortis
Fruit de saison	Gaufres au sucre		Cake poire raisins et cannelle	Fruit de saison

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade marocaine	Terrine de campagne		Salade Coleslaw	Crêpe au fromage
Tajine d'agneau	Boulettes de boeuf à la catalane		Saucisse catalane	Gratin de fruits de mer
Semoule	Purée de brocolis		Haricots blancs à la tomate	Haricots plats
Cocktail de fruits au sirop	Liégeois à la vanille		Fromage blanc	Fruit de saison



REPAS FROID

N.B. : Les fréquences recommandées par la réglementation en vigueur (GEMRCN) sont calculées UNIQUEMENT SUR LES REPAS SCOLAIRES 4jours /semaine (hors ALSH)



Chaque jour, Api restauration Pays d'Oc privilégie dans ses menus les produits locaux, frais et de saison.



Code

