



Menu restaurant scolaire de l'Île d'Elle (école et centre de loisirs)

Du lundi 4 octobre 2021 Au vendredi 05 novembre 2021



Lundi 4 octobre	Mardi 5 octobre	Mercredi 6 octobre	Jeudi 7 octobre (végétarien)	Vendredi 8 octobre
Salade fermière BIO Bœuf aux oignons (origine France) Gratin dauphinois BIO Fromage AOP Fruit BIO	Tomate au bleu BIO Haché de poulet (origine France) Lentilles aux champignons Fromage blanc à la crème de marron	Céleri remoulade Fish burger Frite Fromage AOP Fruit BIO	Carotte au cumin Quenelles gratinée Brocolis BIO Yaourt Fruit BIO	Salade composé BIO Tomate farcie (origine France) Mélange de céréales BIO Fromage AOP Ananas rôti BIO
Lundi 11 octobre (végétarien)	Mardi 12 octobre	Mercredi 13 octobre	Jeudi 14 octobre	Vendredi 15 octobre
Mâche BIO Omelette BIO Poêlée d'haricot vert à la Lyonnaise Fromage AOP Crêpes sucrée	Endives à la crème BIO Filet de colin Haricot blanc à l'ail Fromage AOP Crème au chocolat	Velouté de panais au curry Noix de jambon au miel (origine France) Grenaille rôtie au thym BIO Fromage AOP Fruit BIO	Terrine de campagne Gigot d'agneau aux herbes (origine France) Cœur de blé Yaourt Fruit BIO	Choux blanc rapée Dinde émincé à l'asiatique (origine France) Purée de potimarron BIO Yaourt Fruit BIO
Lundi 18 octobre	Mardi 19 octobre (végétarien)	Mercredi 20 octobre	Jeudi 21 octobre	Vendredi 22 octobre
Salade de pomme de terre BIO Rôti de veau à la crème de champignons (origine France) Riz Fromage AOP Fruit BIO	Mousse de betteraves Croque vegetarian Nouilles chinoise Fromage AOP Brioche perdu	Feuilleté aux légumes sot l'y laisse de poulet (origine France) Navets glacé Yaourt Gateau Basque	Rillettes de sardine Endives au jambon Salade BIO Fromage AOP Compoté de poire	<b>REPAS SURPRISE</b> 
Lundi 25 octobre	Mardi 26 octobre	Mercredi 27 octobre	Jeudi 28 octobre	Vendredi 29 octobre
carottes rapée Tartiflette Salade BIO Yaourt Roulé au chocolat	Wings barbecue Flétan aux petit légumes Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive BIO Flan patissier Fruit BIO	Soupe de butternut Araignée de porc (origine France) Riz cantonnais Fromage AOP Compote multifruit BIO	Pâté croûte Parmentier de confit de canard (origine France) Salade BIO Entremet vanille Biscuit	Œuf au thon Boulette au bœuf, sauce tomate(origine France) Pâte Riz au lait Fruit BIO
Lundi 1er novembre	Mardi 2 novembre	Mercredi 3 novembre	Jeudi 4 novembre	Vendredi 5 novembre
	Houmous sur toast Mignon de porc à la moutarde (origine France) Gratin de choux fleur BIO Yaourt Brownies	Tarte pissaladière Blanquette de veau (origine France) Semoule Fromage AOP Carrot Cake	Beignet au fromage Saumonette Basquaise de poivrons Fromage AOP Pomme au four BIO	Macédoine Croque Monsieur Salade BIO Yaourt Tarte au citron

\*Sous réserve de modification

Tout nos fruits et légumes frais sont dès à présent certifié AGRICULTURE BIOLOGIQUE et pour une majorité en CIRCUIT COURT.

Nos viandes Française, nos œufs, ainsi que nos produits laitiers seront autant que possible "LOCAL" en favorisant nos agriculteurs du PAYS DE LA LOIRE et NOUVELLE AQUITAINE.