



arbrasève **Le Restaurant des enfants**
Menus d'Octobre 2024



Les repas au restaurant des enfants, c'est : **un menu végétarien par semaine, avec des apports nutritionnels complets.**

Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 2 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
Concombre Cordon bleu Haricots verts Camembert Gâteau Basque	Betteraves râpées, pommes et noix Filet de poisson Meunière Pommes de terre Comté Compote abricot	Taboulé Hachis de joue de bœuf à la butternut Fromage de chèvre Fruit de saison	Chou-fleur mimosa Carbonnade de bœuf Pâtes Fromage blanc Pêches au sirop	Salade composée <i>(riz, emmental, maïs, olives)</i> Boulettes kefta Carottes Gouda Fruit de saison
Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Salade Vendéenne <i>(chou blanc, emmental, lardons)</i> Lasagnes de bœuf Yaourt Piores au sirop	Rillettes de sardines Sauté de poulet mariné Haricots beurre Emmental Riz au lait	Betteraves Nuggets au fromage Purée de pommes de terre Fromage blanc Fruit de saison	Céleri rémoulade Filet de raie Fondue de poireaux Camembert Brownies	Pamplemousse Tajine d'agneau aux légumes Semoule Edam Glace
La semaine du goût : les Saveurs d'Automne				
Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
Velouté de butternut à la châtaigne Potée au chou Brie Raisin	Salade d'endives, pommes, emmental et noix Parmentier de pois et patate douce Yaourt Poire cuite au chocolat	Cake citrouille fêta Saumon à l'oseille Ecrasé de topinambours Comté Figue rôtie au miel et glace vanille	Pâté Poulet Chasseur Poêlée Forestière <i>(marrons, fèves, champignons)</i> Gouda Clafoutis aux pommes caramélisées	Salade Vigneronne <i>(salade frisée, lardons, raisins, croûtons)</i> Bœuf mijoté aux légumes d'Automne <i>(carottes, panais, potiron)</i> Tartare Fromage blanc à la crème de marron
Lundi 21 Octobre	Mardi 22 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Jeudi 24 Octobre	Vendredi 25 Octobre
Macédoine Blanquette de dinde Riz Fromage blanc Fruit de saison	Avocat Effilochée de porc confit Poêlée de céleri Mimolette Gâteau de semoule aux raisins secs	Tartine pomme camembert Pot-au-feu Petits suisses Fruit de saison	Terrine de légumes Filet de poisson Purée Saint Germain <i>(pois cassés)</i> Camembert Fruit de saison	Carottes râpées Cuisse de poulet Frites Brie Piores au sirop



Origine française



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Entrées et desserts fait maison



: Origine locale



: Légumes et fruits frais

