




















École de Saint-Sauveur

MENUS DU MOIS DE octobre 2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08.10	Potage de citrouille  Lasagne à la viande(VBF) Salade verte Fruit de saison 	Pastèque  Emincés de porc(VPF)  Riz Flamby au caramel	Tomates féta  Omelette aux P de terre  Salade verte Beignet chocolat 	Friand au fromage Filet de poisson Purée de carottes Liégeois vanille
Semaine du goût du 11 au 15.10	Velouté courgettes crème/curry  Porc à l'ananas(VPF) Ecrasés de butternut Compote Pommes/poires/miel	Salade au bleu/pommes/amandes  Tajine de dinde aux abricots(VF)  Semoule Fruit de saison	Potage potimarrons  Émincés de bœuf au thym (VBF) Pommes campagnarde Banane chocolat/chantilly	Concombres au thon/menthe Lasagne de saumon Salade verte Fromage blanc à la crème de marrons
Semaine du 18 au 22.10	Carottes rapées  Kefta d'agneau aux raisins Blé Fruit de saison 	Velouté de citrouille  Hachis parmentier(VBF)  Salade verte Yaourt gourmand	Salade mâche/betterave/fromage  Poulet à la normande(VF)  Haricots verts Tarte aux pommes	Saucisson sec(VPF) Pâtes au saumon Crème au caramel
Semaine du 25 au 29.10	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison



Produit local

