



Aurons

Menus scolaires

OCTOBRE 2023



Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE			
 <p>Menu Responsable Produits sous signe de qualité BIO</p> <p>Salade de haricots verts </p> <p>Colombo de poulet</p> <p>Coquillettes </p> <p>Brie </p> <p>Pomme</p>	 <p>Menu végétarien Protection de la vie</p> <p>Salade de riz </p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Nashi</p>	 <p>Menu sans cuisson Economie des ressources</p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Rôti de bœuf froid </p> <p>Taboulé à l'orientale</p> <p>Carline de l'Ubaye </p> <p>Raisin blanc </p>	 <p>Menu Préservation des ressources aquatiques</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Colin pané </p> <p>Carottes sautées </p> <p>Cantal </p> <p>Beignet choco-noisette</p>
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
LA SEMAINE DU GOUT : La courgette dans tous ses états			
<p>Courgettes de couleurs</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Ecrasé de courgettes jaunes & vertes </p> <p>Saint nectaire </p> <p>Prune </p>	<p>Courgettes crues</p> <p>Courgettes râpées </p> <p>Chipolatas ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Camembert </p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Courgettes en plat véggie</p> <p>Œuf durs mayonnaise</p> <p>Curry de pois chiches & courgettes au lait de coco & Riz pilaf </p> <p>Gouda </p> <p>Banane </p>	<p>Courgettes en dessert</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Merlu sauce curry </p> <p>Coquillettes </p> <p>Montcadi </p> <p>Gâteau choco courgettes </p>
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Sauté de veau marengo </p> <p>Polenta </p> <p>Lou Pastroun de l'Ubaye </p> <p>Poire </p>	<p>Salade de tomates </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Pois chiches au cumin </p> <p>Omelette maison </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Gratin de poisson et fruits de mer</p> <p>Riz de Camargue </p> <p>Mimolette </p> <p>Compote de pomme </p>

 Poisson issu de la Pêche Durable
  Produit local
  Fromage AOP/AOC
  Viandes origine France
  Produit agriculture
  Produit à Indication Géographique Protégée

 Fait maison
  Fruits et légumes frais
  Fromage à la coupe
  Produit Label Rouge
  Repas Végétarien

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Sous réserve d'approvisionnement