

LA SEMAINE DU GOUT
 Depuis 1990, chaque année au mois d'octobre, la semaine du goût favorise les rencontres et promeut la culture du patrimoine culinaire ainsi que le bien manger. À travers des actions organisées sur tout le territoire, dédiées dans de nombreux pays, elle a permis de créer au Japon depuis 2013

École de MENUS DU MOIS DE



2020

Bon appétit !



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28.09 au 02.10	Baterrues vinaigrette patas aux brocolis crème de mascarpone	Concombre bulgare Escalope de porc aux oignons confits Carottes sautées	Carpaccio de tomates Poisson crème citronnée Riz	Taboule Filet de volaille forestière Gratin de chou fleur Petit suisse sucré
	Emmental Liégeois vanille	Tartare Gâteau d'anniversaire	Camembert PANACOTA	Petit suisse sucré Fruit frais de saison
Semaine du 05 au 09.10	Carottes râpées LONGE DE PORC Lentilles Emmental Crème caramel	Salade grecque Wings de poulet Haricots verts Kiri Tarte au chocolat	oeuf mayo Pizza royale Salade verte Yaourt aromatisé Salade de fruits frais	Tartare de légumes PATES AUX SAUMON Fromage blanc sucré Fruit frais de saison
	MENUS DES ENFANTS			
Semaine du 12 au 16.10				
	PÂTE BASQUE Saucisse grillée	Coleslaw POISSON MEUNIER Petits Pois Fromage	Tourn à la tomate Omelette Ratatouille Édam	Salade de céleri et pommes Piccata de veau VEF au chorizo brocolis Mimolotte
Semaine du 19 au 23.10	Haricots beurre échalotes YAQURT biscuit breton	Fruit frais de saison	Entremet vanille	Tourte aux pommes
Semaine du 26 au 30.10				

Produit Bio

Repas Végétarien

Préparation maison à base de produits frais

Produit de saison

Produit local

Produit local

Produit local