

Ecoles Communales de Court Saint Etienne - Menu d'octobre 2020



lundi 28 septembre 2020	mardi 29 septembre 2020	jeudi 1 octobre 2020	vendredi 2 octobre 2020
		POTAGE CELERI RAVE Boulettes végétariennes coulis de tomates Pâtes	POTAGE PORTUGUAIS Filet de Colin au beurre citronné Potée au panais (*)
		All;celeri,gluten(blé),soja œuf	All;celeri,gluten(blé) lait,poissons,soja
		Fruit (*)	Biscuit
lundi 5 octobre 2020	mardi 6 octobre 2020	jeudi 8 octobre 2020	vendredi 9 octobre 2020
POTAGE PANAIS Cordon bleu de dinde Duo de Carottes au thym et au miel Pommes de terre nature	POTAGE HARICOTS BLANCS Paupiette de veau à l'estragon Potée aux poireaux	CREME DE CAROTTES Penne Carbonnara Fromage râpé	POTAGE TOMATE Filet de merlan Courgettes en velouté Riz sauvage
All;celeri,gluten(blé) lait,soja	All;celeri,gluten(blé,orge),soja lait	All;celeri,gluten(blé),soja œuf lait	All;celeri,gluten(blé) lait,poissons,soja
Fruit (*)	Compote	Banane	Biscuit
lundi 12 octobre 2020	mardi 13 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020	vendredi 16 octobre 2020
POTAGE POIREAUX Saucisse de campagne au Pickels Salsifis au beurre Pommes de terre à la ciboulette	POTAGE POTIRON Vol au vent Purée	POTAGE NAVETS Cornettes sauce napolitaine (tomates, basilic, poivrons, mini boulettes (poulet)) Fromage râpé	POTAGE CULTIVATEUR Filet de Colin Crème de chicons Riz au safran
All;celeri,gluten(blé,orge),soja lait,moutarde,sulfites	All;celeri,gluten(blé) lait,soja	All: céleri, gluten(blé) soja, lait	All;celeri,gluten(blé) lait,œuf,poissons,soja crustacés
Fruit (*)	Yaourt aux fruits (*)	Fruit	Biscuit
lundi 19 octobre 2020	mardi 20 octobre 2020	jeudi 22 octobre 2020	vendredi 23 octobre 2020
CAROTTES & POIVRONS Filet de volaille Poireaux (*) à l'étuvée Pommes de terre nature	POTAGE CHICONS Epigramme d'agneau Légumes couscous Semoule de blé	POTAGE TOMATES Pâtes au jambon Fromage râpé	POTAGE CELERI Poisson pané Sauce tartare Salade de saison Purée
All: céleri, gluten(blé), soja œuf	All: céleri, gluten(blé), soja œuf	All: céleri, gluten(blé) soja, lait	All;celeri,gluten(blé) lait,poissons,soja
Fruit	Flan caramel	Fruit (*)	Biscuit
lundi 26 octobre 2020	mardi 27 octobre 2020	jeudi 29 octobre 2020	vendredi 30 octobre 2020
POTAGE CHOUX FLEUR Oiseau sans tête sauce moutarde Petit pois, carottes Pommes de terre nature	POTAGE VERT PRE Saucisse de volaille Chou rouge aux pommes Jus de volaille Pommes de terre nature	POTAGE HARICOT BLANC Cassolette de poisson aux champignons Pommes purée	SOUPE DE CITROUILLE ENSORCELEE Pâtes au coulis de sorcières (lardons et courgettes) toile d'araignée (gruyère)
All: céleri, gluten(blé), soja, lait, mollusques, moutarde sulfites, œuf	All;celeri,gluten(blé,orge),soja lait,moutarde,sulfites	All: céleri, gluten(blé) soja, lait	All;celeri,gluten(blé) lait,poissons,soja
Fruit (*)	Mousse chocolat	Fruit (*)	BROWNIES

Nous vous proposons,
des légumes de saison (calendrier de l'IBGE),
tous nos poissons issus de la pêche durable,
nos bananes issues du commerce équitable,
des produits d'origine belge,
(*) des produits issus de l'agriculture responsable,

Les repas contenant du porc sont indiqués

Nos repas étant produits en cuisine de collectivité, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes et de traces d'allergènes. de plus la composition de nos menus peut changer.