



Menus octobre 2017

Ecole de La Celle Saint Avant

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 2 au 6 octobre 2017	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de veau au romarin</p> <p>Gratin de choux-fleurs</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis et beurre demi sel</p> <p>Carmentier de bœuf (Purée de carotte et pomme de terre, bœuf haché) </p> <p>Salade verte</p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote tous fruits allégées en sucre</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Emincé de dinde tomate basilic</p> <p>Farfalles</p> <p>Carré du Poitou</p> <p>Mix' lait à la pêche et son biscuit</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Beignet de poisson</p> <p>Epinards béchamel et pomme de terre </p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Flan à la vanille</p>
Semaine du 9 au 13 octobre 2017 Semaine de la Gastronomie à travers les âges	<p><u>Le 19^{ème} siècle</u></p> <p>Salade iceberg</p> <p>Haché de poulet sauce marengo </p> <p>Carottes et riz</p> <p>Saint Nectaire AOC</p> <p>Poire belle Hélène (Poire au sirop et sauce au chocolat lait du chef)</p>	<p><u>L'Antiquité</u></p> <p>Velouté de potiron</p> <p>Minutal de porc (Coriandre, cumin, poireau, pomme)</p> <p>Lentilles au lait</p> <p>Fromage blanc au miel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><u>Les temps modernes</u></p> <p>Salade de tomates vinaigrette au pesto* </p> <p>Bœuf Picard (Carotte, champignon, oignon)</p> <p>Pommes de terre aux herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Cake au chocolat et aux épices* </p>	<p><u>La Préhistoire</u></p> <p>Salade verte et noix</p> <p>Pilon de poulet au jus</p> <p>Blé</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 16 au 20 octobre 2017	<p>Salade de penne au thon et pesto rouge</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre assaisonnement à l'ail</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>« Les pas pareille » </p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Vinaigrette orange(carotte)</p> <p>Célermentier de boeuf (Purée de céleri et pomme de terre, égrené de boeuf)</p> <p>Jrée de céleri et pomme de terre, effiloché de canard) </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Saucisson à l'ail beurre</p> <p>Sauté de dinde au curry</p> <p>Ratatouille et semoule</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc et jambon</p> <p>vinaigrette moutarde</p> <p>Paëlla de la mer </p> <p>Cantal AOC</p> <p>Crème dessert au caramel</p>

- Nature
- Découverte
- Tradition / Terroir
- Plat du chef