



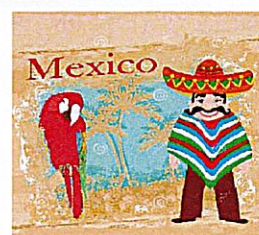
LUNDI 4 SEPTEMBRE	MARDI 5 SEPTEMBRE	JEUDI 7 SEPTEMBRE	VENDREDI 8 SEPTEMBRE
Salade Composée (1) Omelette Ratatouille Fromage Frais aux Fruits Prune	Tomates Vinaigrette Brandade de Poisson Vache Qui Rit Oreillons d'Abricots au Sirop	Concombres à la Crème Emmencé de Poulet Haricots Verts Mimolette Tarte aux Pommes	Salade Verte au Thon Vinaigrette Sauté de veau Pâtes Glace Melon
LUNDI 11 SEPTEMBRE	MARDI 12 SEPTEMBRE	JEUDI 14 SEPTEMBRE	VENDREDI 15 SEPTEMBRE
Macédoine de Légumes Mayonnaise Dos de Colin Béchamel Epinards Petit Suisse Nature Sucré/Petit Beurre Raisin	Saucisson à l'Ail Fumé Rôti de Dinde Haricots Blanc à la Tomate Chavroux Nectarine	Salade Maraîchère (2) P'tit Brun de Veau Frites Tomme Noire Mousse au Chocolat	Duo de Tomates/Haricots Verts Vinaigrette Lasagnes de Légumes Yaourt Nature Sucré Compote de Pomme Biscuitée
LUNDI 18 SEPTEMBRE	MARDI 19 SEPTEMBRE	JEUDI 21 SEPTEMBRE	VENDREDI 22 SEPTEMBRE
 Salade Maya (3) Chili Con Carne Kiri Flan au Caramel	Salade Piémontaise Rôti de Porc Trio de Légumes Cantal Prune	Betteraves Rouges Vinaigrette Bœuf / Carottes Camembert Eclair au Chocolat	Salade Verte Emmental Vinaigrette Parmentier aux Lentilles Fromage Blanc Raisin
LUNDI 25 SEPTEMBRE	MARDI 26 SEPTEMBRE	JEUDI 28 SEPTEMBRE	VENDREDI 29 SEPTEMBRE
Tomates Vinaigrette Nuggets de Poisson Gratin de Courgettes Saint Nectaire Yaourt aux fruits/Petit Beurre	Macédoine de Légumes Mayonnaise Sauté d'Agneau Flageolets Glace Nectarine	Melon Pâtes Façon Bolognaise Tomme de Savoie Compote	Concombres à la Crème Filet de Hoki Brocolis Camembert Tarte aux Pommes Crumble

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons et stocks disponibles

L'équipe vous souhaite un très bon appétit.

Les menus peuvent contenir un ou plusieurs allergènes

- (1) Pâtes, tomates, Salade, Maïs, Vinaigrette
(2) Concombre, Tomates, Laitue, Betteraves Rouges, Maïs, Vinaigrette
(3) Tomates, poivrons, Maïs, Vinaigrette



L'alimentation distribuée aux enfants contient des produits BIO et labellisés afin de proposer des produits de qualité et durables.

Les menus respectent les exigences nutritionnelles des enfants de maternelle et d'élémentaire pour favoriser les apports en fibres et en fer, ainsi que limiter la fréquence des plats trop gras et trop sucrés.

Un menu végétarien est proposé par semaine.



Le Controis
en Sologne
Centres • Feings
Fougeres sur Bievre
Ouchamps • Thenay

MENU D'OCTOBRE 2023 FEINGS, FOUGERES SUR BIEVRE, OUCHAMPS, THENAY


MENU A THEME : HALLOWEEN

SEMAINE DU GOÛT : EPICES DOUCES

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 16 AU 22 OCTOBRE 2023



LUNDI 2 OCTOBRE	MARDI 3 OCTOBRE	JEUDI 5 OCTOBRE	VENDREDI 6 OCTOBRE
Salade Verte, Emmental, vinaigrette Omelette Ratatouille Vache Qui Rit Prune	Duo Tomate, Haricots Verts Vinaigrette Rôti de Porc Lentilles Emmental Compote de Pomme Biscuitée	Salami Saumonette Sauce Tomate Poêlée de Légumes Petit Suisse aux fruits Raisin	Méli-Mélo de salades Vertes Vinaigrette Escalope de Dinde normande Purée Mini Cabrette Flan pâtissier
LUNDI 9 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE
Salade maraîchère (1) Filet de Hoki Epinards à la Crème Petit Suisse Nature Sucré + Sablé Prune	Salade Verte Roulé végétal Carottes Vichy Yaourt Nature Sucré Compote pomme/Fraise	 SOUP! Soupe du Comte Dracula Poulet à la Diable Purée de Sorcières Ecrasées Casper le Petit Fantôme Chaudron Glacé Ensorcellé	Mousse de Foie/Cornichons Rôti de Dinde Haricots Blancs Ortolan Pomme
LUNDI 16 OCTOBRE	MARDI 17 OCTOBRE	JEUDI 19 OCTOBRE	VENDREDI 20 OCTOBRE
SEMAINE DU GOÛT			
Salade Composée (2) CURRY de pois-chiches Yaourt Nature Brassé Raisin	Tomates Vinaigrette Dos de Colin Sauce CURCUMA Riz Croc'Lait Abricots au Sirop	Concombres à la crème Emincé de Veau Gratin de Courgettes Camembert Tarte aux Pommes à la CANNELLE	Gueulardière (3) Aiguillettes de poulet au PAPRIKA Pâtes Mousse au Chocolat

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons et stocks disponibles

Les menus peuvent contenir un ou plusieurs allergènes

L'équipe vous souhaite un très bon appétit.

(1) Concombre, tomate, laitue > 50%, betterave rouge, maïs, vinaigrette

(2) Pâtes, tomates, maïs, Emmental

(3) Chou blanc, dés de jambon, dés d'emmental, Vinaigrette

L'alimentation distribuée aux enfants contient des produits BIO et labellisés afin de proposer des produits de qualité et durables.

Les menus respectent les exigences nutritionnelles des enfants de maternelle et d'élémentaire pour favoriser les apports en fibres et en fer, ainsi que limiter la fréquence des plats trop gras et trop sucrés.

Un menu végétarien est proposé par semaine.