

Menus du mois de

octobre 2023



École de LUGOS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du	Chou blanc	Potage de légumes		Julienne de betterave à l'orange	Céleri rémoulade
2/10	Steak de porc	Chili sin carne		Blanquette de veau	Pot au feu de poisson
au	Pâtes BIO	Riz		Pommes de terre vapeur	Et ses petits légumes
6/10	Fromage	Yaourt		Fromage blanc BIO	Fromage
	Compote	Fruits frais de saison		Fruits frais de saison	Pâtisserie maison
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>			<i>Menu Halloween</i>	
Semaine du	Salade verte croûtons	Salade de pâtes au surimi		Rapé de chou blanc	Potage à la citrouille aux vers (vermicelle)
9/10	Tortilla	Rôti de porc aux pruneaux		Poisson pané	Cuisse de poulet rôti
au	Pommes de terre	Carottes glacées BIO		Riz aux petits légumes	Haricots blanc sauce diable
13/10	Fromage	Yaourt		Yaourt BIO	Fromage
	Crème caramel	Fruits frais de saison		Fruit frais de saison	Salade de fruits sauce sorcière
Goûter					
	La semaine du goût				
<i>spécification</i>	<i>Goût du blanc</i>	<i>Goût d'ici</i>	<i>Goût trompé</i>	<i>Goût d'ailleurs (Indes)</i>	<i>Du Goût et du sens</i>
Semaine du	Rémoulade de chou fleur	Garbure de légumes		Dhaba Style Egg Curry (Œuf dur carottes rapées mayonnaise au curry)	Carottes cake au miel
16/10	Blanquette de poisson	Axoa de veau au piment d'Espelette		Dahl de lentilles BIO	Tempura de poulet
au	Mousseline de céleri	Pomme vapeur		crème de curry	Dauphinois aux endives
20/10	Tranche de brie	Yaourt local BIO		Fromage	Petit Suisse
	Mousse au lait de coco	Kiwi du Lot et Garonne		Gâteau de semoule Halwa	Salade de fruits acidulé
Goûter					
	Vacances de la Toussaint				
<i>spécification</i>					
Semaine du					
23/10					
au					
27/10					
Goûter					

