

























# Ecoles Communales de Court-Saint-Etienne - Menu d'octobre 2021



lundi 27 septembre 2021	mardi 28 septembre 2021	jeudi 30 septembre 2021	vendredi 1 octobre 2021
			<b>POTAGE PORTUGUAIS</b> Filet de Colin au beurre citronné Potée au panais (*) 
			All: celeri, gluten(blé) lait, poissons, soja
			Fruit (*)
lundi 4 octobre 2021	mardi 5 octobre 2021	jeudi 7 octobre 2021	vendredi 8 octobre 2021
<b>POTAGE PANAIS</b>  Cordon bleu de dinde Duo de Carottes au thym et au miel Pommes de terre nature	<b>POTAGE HARICOTS BLANCS</b>  Paupiette de veau à l'estragon Potée aux poireaux	<b>CREME DE CAROTTES</b>  Penne Carbonnara Fromage râpé 	<b>POTAGE TOMATE</b> 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
Biscuit	Compote	Banane 	Fruit
lundi 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021
<b>POTAGE POIREAUX</b>  Sausisse de campagne au Pickels Salsifis au beurre Pommes de terre à la ciboulette 	<b>POTAGE POTIRON</b>  Vol au vent Purée	<b>POTAGE NAVETS</b> Cornettes sauce napolitaine (tomates, basilic, poivrons, mini boulettes (poulet)) Fromage râpé	<b>POTAGE CULTIVATEUR</b> 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: celeri, gluten(blé) soja, lait	All: celeri, gluten(blé) lait, œuf, poissons, soja crustacés
Biscuit	Yaourt aux fruits (*)	Fruit	Fruit
lundi 18 octobre 2021	mardi 19 octobre 2021	jeudi 21 octobre 2021	vendredi 22 octobre 2021
<b>CAROTTES &amp; POIVRONS</b>  Filet de volaille Poireaux (*) à l'étuvée Pommes de terre nature	<b>POTAGE CHICONS</b>  Burger d'agneau Légumes couscous Semoule de blé	<b>POTAGE TOMATES</b>  Pâtes au jambon Fromage râpé 	<b>POTAGE CELERI</b> 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
Biscuit	Flan caramel	Fruit (*)	Fruit
lundi 25 octobre 2021	mardi 26 octobre 2021	jeudi 28 octobre 2021	vendredi 29 octobre 2021
<b>POTAGE CHOU FLEUR</b>  Oiseau sans tête sauce moutarde Petit pois, carottes Pommes de terre nature 	<b>POTAGE VERT PRE</b>  Sausisse de volaille Chou rouge aux pommes Jus de volaille Pommes de terre nature	<b>SOUPE DE CITROUILLE ENSORCELEE</b>  Pâtes au coulis de sorcières (lardons et courgettes ) toile d'araignée (gruyère)  	<b>POTAGE HARICOT BLANC</b>  Cassolette de poisson aux champignons Pommes purée
All: céleri, gluten(blé), soja, lait, mollusques, moutarde sulfites, œuf	All: celeri, gluten(blé, orge), soja lait, moutarde, sulfites	All: celeri, gluten(blé) lait, poissons, soja	All: céleri, gluten(blé) soja, lait
Biscuit	Mousse chocolat	BROWNIES 	Fruit (*)

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.

