






















Mairie de Champcevinel




MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1er au 4		<p>*</p> <p>Salade   *</p> <p>Spaghettis à la bolognaise</p> <p>végétale </p> <p>Yaourt nature</p> <p>  *</p>	<p>Flamenkueche </p> <p>Pilon de poulet  </p> <p>Petits pois/carottes </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Rillettes de porc </p> <p>Emincé de veau à la crème  </p> <p>Céréales gourmandes </p> <p>Compote </p>	<p>*</p> <p>Bouillon de volaille alphabet </p> <p>Gratin de légumes au jambon  </p> <p>Fruit de saison  *</p>



<p>Du 7 au 11</p>	<p>Betteraves rouges  Couscous  & saucisse de bœuf   Mini Babybel Fruit de saison*</p>	<p>* Salade de pâtes  Poisson de la criée  Poêlée de légumes de saison   Crème dessert chocolat  </p>	<p>Potage de légumes   Pizza Salade verte   Rondelé Fruit de saison </p>	<p>Chou rouge  * Emincé de poulet   Haricots verts  Compote </p>	<p>* Taboulé de saison  Omelette pommes de terre & butternut   Salade verte   Fruit de saison *</p>
-------------------------------	--	---	---	--	---

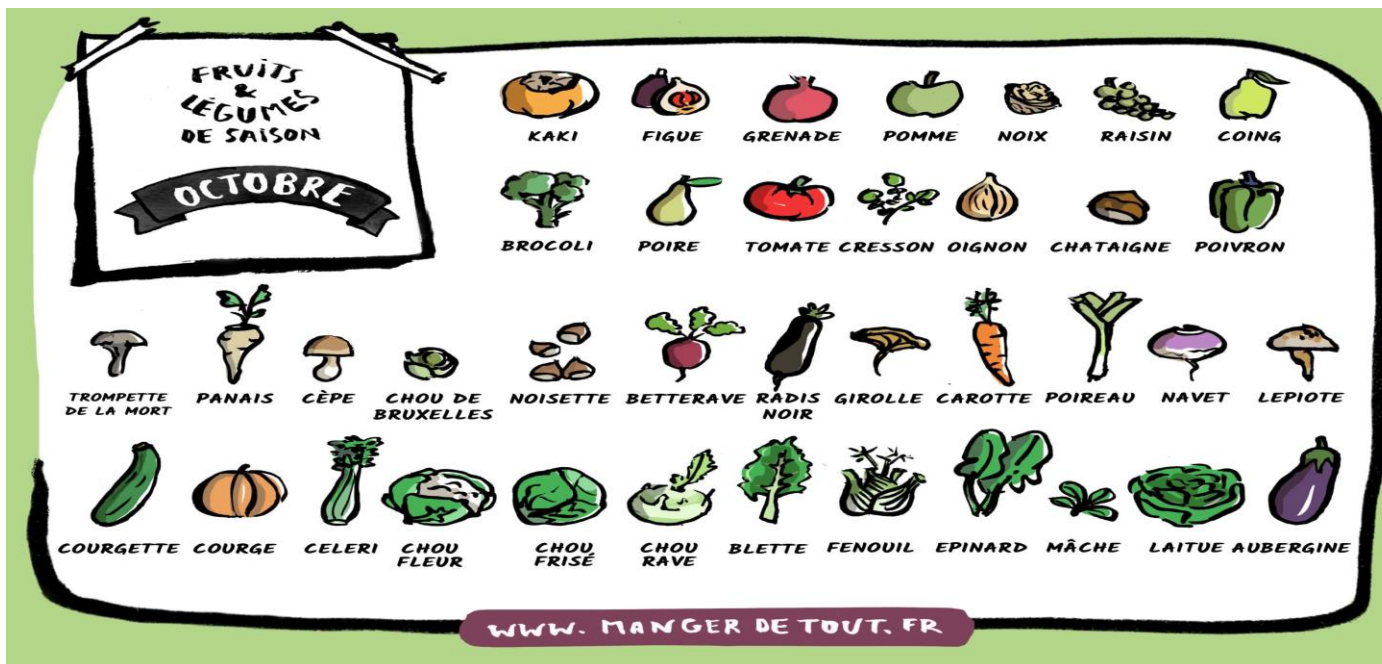
LA SEMAINE DU GOÛT

<p>Du 14 au 18</p>	<p>Crème Corail  Pilon de poulet au paprika   Riz parfumé  Fromage blanc  *</p>	<p>* Carottes râpées  * Poêlée automnale   Gâteau aux noix  </p>	<p>Wraps au saumon   Rôti de porc au lait   Pommes campagnardes   Fruit de saison </p>	<p>Tartine d'Houmous  Bœuf à la Gardiane   Carottes braisées  Tomme de brebis  * Cubes de fruits au sirop</p>	<p>* Salade  * Tajine de saumon  Semoule  Yaourt  *</p>
--------------------------------	---	--	---	---	---



MENU DU CENTRE DE LOISIRS

Du 21 au 25	<p>Salade de haricots verts </p> <p>Aiguillettes de poulet crousti</p> <p>Frites</p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>* Vermicelle à la tomate </p> <p>Gratin pommes de terres </p> <p>/épinards au saumon </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tartine du pêcheur </p> <p>Boulettes de bœuf </p> <p>Carottes braisées </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade César  </p> <p>Rougail saucisse  </p> <p>Riz créole </p> <p>Gâteau à la citrouille  </p>	<p>* Crème de potimarron  </p> <p>Blanquette de légumes </p> <p>Pommes de terre  </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
----------------------	---	--	---	---	--



Vert = produit issu de l'agriculture biologique -

 = Fait maison -

Noir = Produits conventionnels



= Produits locaux -

* Aide de l'U.E à destination des écoles * Repas végétariens * Repas semi-alternatifs

Pain BIO



Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.

Le poisson frais de la criée est issu d'une pêche durable, de saison et le poisson surgelé est labélisé M.S.C (respect des quotas de poisson et des fonds marins).

*La part de produits « **durables et de qualité** » (BIO / AOP / AOC / LABEL ROUGE / ECOLABEL PECHE DURABLE...) en Juillet et Août était de 80.4% dont 41.75% de local.*

La part de légumes BIO produits en régie par nos services aux mois de Juillet et Août était de 52.45% sur l'ensemble des légumes frais transformés et cuisinés dans notre restaurant scolaire.

Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements.

