















Menus octobre 2022

RESTAURANT SCOLAIRE - GIROUARD

	Du 3 au 10 octobre	Du 10 au 14 octobre	Du 17 au 21 octobre	Du 24 au 28 octobre	
Lundi	Lentilles et tomates  Émincé de dinde aux champignons  Salsifis Fromage - Chou vanille	Concombres Chunks de poulet Frites ketchup Yaourt aromatisé	Radis / beurre Gratin de Boulgour aux poireaux et courges  Fromage Tarte normande	VACANCES	
Mardi	Salade de choux chinois aux lardons  Pilons de poulet LOCAL Pâtes Petit suisse chocolat Clémentine	Perles de blé au fromage Jambon fumé  Haricots verts Fruit 	Duo avocats et surimi Poisson frais en sauce Pommes de terre vapeur Fromage Mousse au chocolat	VACANCES	
Mercredi*					
Jeudi	Sardines à la tomate Œufs durs sauce béchamel Semoule de couscous Fromage blanc à la fraise fermier 	 Betteraves Omelette aux pommes de terre Yaourt vanille fermier	Salade strasbourgeoise Émincé de poulet mariné  Petits pois Fromage Banane	VACANCES	
Vendredi	Melon vendéen Cordon bleu Purée Gaufre	Rillettes Filet de saumon sauce oseille Riz Entremet citron Pomme 	 Carottes râpées   Chipolatas aux herbes Lentilles vertes  Fromage blanc vanille	VACANCES	



Viande origine France



Local



Agriculture biologique



Végétarien



Contient du porc

*NB : les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons ou besoins de service. Dans le cadre de la loi Egalim, un menu végétarien est obligatoire une fois par semaine. Les repas sont équilibrés privilégiant les fournisseurs en circuit court tel qu'acté par le plan commun à la communauté de communes pour 2021-2022.