

## Menu du Restaurant scolaire Anzême octobre 2023

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Macédoine de légumes	Surimi mayonnaise	Saucisson cuit	Salade de quinoa	Feuilleté au fromage
Fondu Creusois	Rosbif	Escalope de dinde à la crème	Poisson pané	Ragoût de veau
Frites	Petit pois carottes	Ebly	Blettes en persillade	Petits légumes variés
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Glace	Fromage blanc sucré	Pommes au four	Gâteaux aux yaourts	Liégeois au chocolat
Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Carottes râpées	Salade de tomates	Moules marinières	Choux aux lardons et emmental	Pizza aux 3 fromages
Gratin de pommes de terre à la raclette	Blanquette de veau	Saucisses	Poisson frais selon arrivage	Steak haché
Salade	Riz basmati	Lentilles	Pâtes	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Compote de pommes	Yaourt aux fruits	Glace	Tiramisu	Fruits

*Veau, bœuf, volaille : origine France, boucherie Dubois, Domaine du Tumulus, Ferme des 4 Compères, Aurélie Lardy, CAT Masgerot, Gaec de la Passion, Maison Rimareix*

*Poisson frais : Centre Frais ou Intermarché*

*Poisson et viande congelés : Origine France, Allemagne, Italie, en fonction de la livraison*

*Fromage et fruit sont proposés tous les jours en supplément du menu affiché et varient en fonction de la saison et du fournisseur*

*Fromage : Pot d'vache, Ferme de Lavaurette, Domaine du Tumulus*

*Fruits, Légumes : Centre Frais, Aurélie Lardy, Elisa Peyrot*

*Œufs : Foltier*

*Miel : Bonnyaud Gabin*

*Pâtes et lentilles : Cœur de Creuse*

*Glace : Délices des près*

*Codes couleurs : Produits bio, ou élaboré avec du bio, cuisiné maison, Produit local*

### Repas végétarien

### Automne (22 septembre - 20 décembre)



poivron



chou



figue



potimoron



raisin



persimmon



pomme



mandarine



citrouille



noix