



MENU - Ecole de Touquin



SEMAINE 40 - DU 02 AU 06 OCTOBRE

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|--|----------|----------------------------|------------------------------|
| Salade verte | Salade de riz niçois | | Concombres vinaigrette | Oeuf dur mayonnaise |
| Lasagnes végétarienne (PC) | Grignotines de porc barbecue* | | Filet de lieu beurre blanc | Emincé de poulet façon kebab |
| Yaourt aux fruits mixés | Gratin de courgettes | | Haricots verts | Purée |
| Fruit de saison | Saint-Nectaire | | Brie | Cantal |
| | Fruit de saison | | Muffin au chocolat | Crème dessert praliné |
| | S/P: Paupiette de dinde aux champignons S/V: Poisson en sauce | | | S/V: Croustillant au fromage |

| | |
|-------------------------|---|
| Plat Fait Maison | Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
| Label Rouge | MSC Pêche Durable |
| Viande Bovine Française | Haute Valeur Environnementale |
| Produits Locaux | Appellation d'Origine Protégée |
| Plat Végétarien | |

INFORMATIONS:
Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole de Touquin



SEMAINE 41- DU 9 AU 13 OCTOBRE

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|----------|---|---|
| Tomates à l'échalotte | Macédoine mayonnaise | | Quiche lorraine* | Carottes râpées |
| Rôti de porc au miel* | Poisson meunière  | | Steak haché ketchup  | Chili végétarien (PC) |
| Spaghetti | Haricots beurre | | Petits pois | |
| Carré de l'Est | Yaourt nature  | | Cheddar | Emmental |
| Liégeois vanille | Donuts | | Fruit de saison  | Fruit de saison |
| S/P: Rôti de dinde au miel S/V: Falafel à la tomate | | | S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Steak haché au thon |  |

| | |
|---|---|
|  Plat Fait Maison |  Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
|  Label Rouge |  MSC Pêche Durable |
|  Viande Bovine Française |  Haute Valeur Environnementale |
|  Produits Locaux |  Appellation d'Origine Protégée |
|  Plat Végétarien | |

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole de Touquin



SEMAINE 42- DU 16 AU 20 OCTOBRE

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-------|-------|----------|-------|---------|
| | | | | |

| | |
|-------------------------|---|
| Plat Fait Maison | Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
| Label Rouge | MSC Pêche Durable |
| Viande Bovine Française | Haute Valeur Environnementale |
| Produits Locaux | Appellation d'Origine Protégée |
| Plat Végétarien | |

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc