



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE D'INDRE

Semaine du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre

	Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 2 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
HORS D'OEUVRE	Salade mâche AB croûtons fromage	Terrine de poisson	Pomelos AB	Salade de pommes de terre vinaigrette	Thon maïs tomate AB
PLAT CHAUD	Poulet AB	Fajitas haricots rouges	Emincé de porc	Marée du jour	Bolognaise bœuf lentilles
GARNITURE	Purée de pommes de terre	Galette fajitas	Choux fleurs	Gratin de légumes	Pâtes AB
PRODUIT LAITIER	Yaourt AB	Gouda AB	Fromage du stock	Yaourt AB	Cantal
DESSERT	Fruit de saison AB	Compote AB	Dessert du stock	Pâtisserie	Fruits de saison AB
<i>Menu alternatif</i>	Haché végétal		Gratin de choux fleurs		Bolognaise lentilles

Fruits et légumes de saison selon les approvisionnements

Repas servis avec de la flûte de la Boulangerie Les délices de l'Indre

Les viandes entières de porc, bœufs, volaille, dinde, servies sont 100% françaises

Produit issu de l'agriculture biologique AB

Plat végétarien en vert Menus mixtes en jaune : apport en protéines d'origine végétales et animales

Pas fait sur place

Pêche équitable

Produits locaux



Le menu alternatif est uniquement destiné aux enfants qui ont un régime particulier sur l'année

Menus sous réserves de modification

Retrouvez vos menus sur Indre44.fr, le Portail Famille et l'application Nantes dans ma poche !