

Menus Octobre 2023

Restaurants scolaires de BRIE



Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Salade de pâtes AB Steack de veau Haricots verts AB Fruit	Salade Tomates basilic Escalope de dinde Pâtes AB Fromage de brebis Confiture	Menu végétarien Salade de chou et dés d'Emmental Lasagnes végétales AB Fromage blanc AB	Salade Mimolette Saumon ciboulette Poêlée de carottes Crème dessert vanille AB
<h3>Semaine du Goût</h3>			
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
ITALIE Tomates Mozzarella AB Pâtes AB carbonara Orange	GRECE Menu végétarien Salade Crétoise Moussaka végétale AB Yaourt à la grèque AB Pépites de chocolat	FRANCE Carottes et chou coleslaw Poulet Frites AB Tarte pommes AB	ESPAGNE Salade verte Paëlla Crème catalane AB
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Betteraves et maïs Noix de joué de porc Haricots blancs AB Petits suisses aux fruits AB	Menu végétarien Salade aux noix et croûtons Nuggets de fromage AB Chou fleur au gratin AB Fruit	Pêches au thon Jambon Blanc Purée de patate douce Banane	Macédoine de légumes Tajine bœuf et agneau Pâtes AB Verre de lait Biscuit

Sous réserve de disponibilité, certains produits pourront être remplacés par des produits équivalents au plan nutritionnel

Vacances de la Toussaint

LÉGENDE

Fruits et Légumes crus
 Fruits et Légumes cuits
 Viande, Œuf, Poisson
 Féculents
 Produits laitiers
 Produits sucrés



Produits durables et de qualité
 au sens de la loi Egalim

AB : Produit issu de l'agriculture biologique
 BBC : Produit selon engagement Bleu Blanc Coeur
 AOP : Appellation d'Origine Protégée ou contrôlée
 IGP : Indication Géographique Protégée
 MSC : Produit de la pêche durable

* : Produit locaux

Italique : Produit de saison

