

LE PETIT JOURNAL

de la commission



Septembre & Octobre 2022



Une faim de p'tit loup









La semaine du goût

Durant la semaine du goût, sont proposés des repas sur le thème des saveurs méditerranéennes.

Du 
 Au  2022



LE MAROC 	LA TURQUIE 	L'ITALIE 	L'ESPAGNE 	LA FRANCE 
Samoussas de légumes	Caviar d'aubergines (citron, ail, huile d'olive)	Salade de fonds d'artichauts, mozzarella râpée & pesto rouge	Gaspacho de tomates	Salade de riz BIO (maïs, tomate & olive)
Tajine de boulettes de bœuf charolais (carottes, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous)	Emincé de volaille kebab au jus	Lasagnes à la bolognaise	Tortilla de pommes de terre aux oignons	Colin d'Alaska MSC à la marseillaise (soupe de poisson, huile d'olive, tomate & ail)
Semoule HVE gourmande (amandes & raisins blonds)	Frites au four & sauce blanche (huile, œuf, grana padano, vinaigre)	Fromage blanc BIO façon stracciatella (cacao & copeaux de chocolat noir)	Salade verte, vinaigrette huile d'olive citron	Ratatouille
Fromage fondu Petit Cotentin	Yaourt nature	Fruit	Tomme catalane AOP	Baratton de chèvre frais 
Salade de mandarine aux quatre épices	Dattes dénoyautées	Pain	Fruit	Fruit
Pain & beurre doux	Pain	Pain	Petits-beurre x 3	Cake au citron CNE
Petit fromage frais nature au lait entier	Fromage fondu Petit Moulé ail & fines herbes	Edam Cœur de Dame	Yaourt nature	Lait entier



Une faim de p'tit loup



« C'est la fête ! »



Un repas sur le thème d'Halloween est proposé durant les vacances d'automne.



Velouté de la sorcière (patate douce & orange)
Aiguillettes de poulet & dosette de ketchup
Gratin de potiron
Cheddar râpé
Cake chocolat CNE & mousse fantôme (crème fouettée)

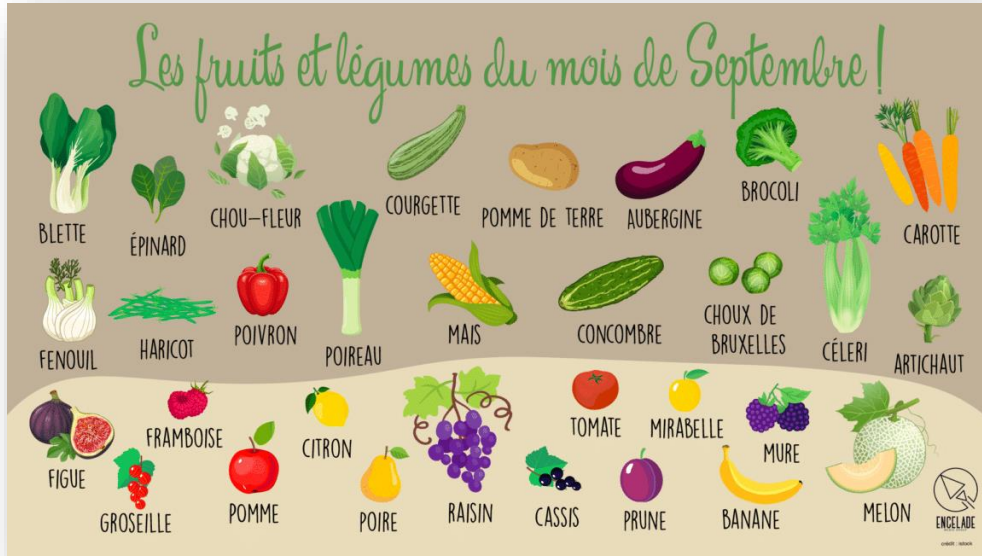


Une faim de p'tit loup



Les fruits & légumes de saison

SAISON



“LA PASSION
DANS TOUTES”
NOS RECETTES”



Une faim de p'tit loup