



Menu Cantine

LUNDI 7 OCTOBRE

Cake aux olives
 ou **Choix de crudités**

Coquille aux fruits de mer
 ou **Pavé de saumon**

Poêlée méridionale
 Epinards à la crème

Fromage ou **yaourt nature**

Yaourt fermier vanille
 ou **yaourt aromatisé**
 ou **choix de fruits**

MARDI 8 OCTOBRE

Endives mimosa
 ou **Choix de crudités**

Poulet Reine Gérard
 ou **Blanquette de veau**

Farfalles aux fèves vertes
 ou **Petit épeautre**

Fromage ou **yaourt nature**

Salade kiwi banane
 ou **yaourt aromatisé**
 ou **choix de fruits**

Cuisiné sur place Plat végétarien Produit commandé sur Agrilocal 34 Produit bio

JEUDI 10 OCTOBRE

Salade de pâtes à l'indienne
 ou **Choix de crudités**

Porridge avoine lentilles
 ou **Braisé de porc**

Crumble de courge
 ou **Endives braisées**

Fromage ou **yaourt nature**

Bavarois châtaigne
 ou **yaourt aromatisé**
 ou **choix de fruits**

VENDREDI 11 OCTOBRE

Velouté de courgettes
 ou **Choix de crudités**

Tajine boulettes à l'agneau
 ou **Lasagnes bolognaises**

Semoule et légumes couscous

Fromage ou **yaourt nature**

Crème dessert lactée au praliné
 ou **yaourt aromatisé**
 ou **choix de fruits**



Le poulet « *Gaston Gérard* » est un plat bourguignon, à base de poulet, vin blanc, crème fraîche, moutarde de Dijon, comté râpé, et paprika. Il doit son nom au député-maire de Dijon, Gaston Gérard.

En réalité, c'est son épouse, **Reine Bourgogne-Gérard** qui a crée ce plat en 1930.

- Fruits ou légumes crus
- Fruits ou légumes cuits
- Féculents
- Plat protéiné (viandes, poissons, œufs...)
- Produits laitiers
- Desserts sucrés

Menu susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.