

## MENUS CANTINE OCTOBRE 2021

Lundi 4 octobre	Mardi 5 octobre	Jeudi 7 octobre	Vendredi 8 octobre
Concombre Lasagnes de légumes Gouda Banane	Saucisson sec Steak haché Semoule / ratatouille Tomme de Duroux Raisins	Tomates vinaigrette Rôti de porc aux lentilles Camembert Purée de pommes	Carottes et céleri râpés Parmentier de poisson Saint Anja Yaourts aux fruits
Lundi 11 octobre	Mardi 12 octobre	Jeudi 14 octobre	Vendredi 15 octobre
Haricots verts vinaigrette Poisson sauce béarnaise Fenouil rôti - riz Ossau Iraty Poire	Salade tomates / maïs Omelette de pommes de terre / salade Pastis béarnais	Garbure Yaourt de brebis Pruneaux au sirop	Betteraves rouges Axa Coquillettes Bethmale Raisins
Lundi 18 octobre	Mardi 19 octobre	Jeudi 21 octobre	Vendredi 22 octobre
Carottes râpées Poulet Purée de pois cassés Pomme	Velouté de courgettes Colin à la tomate / Riz Tomme du Mas Gilard Poire	Salade verte / dés de bleu Couscous de légumes Quinoa Fromage blanc / miel	Salade de tomates Blanquette de veau Pâtes Cantal Banane

  Menu sans viande et sans poisson : Avec la loi *Egalim*, les cantines scolaires doivent depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019 proposer au minimum un repas sans viande et sans poisson par semaine.

*Les menus pourront être modifiés en fonction de la réception des approvisionnements.*

Du 11 au 15 octobre : Semaine du goût  
Thème national 2021 : le Béarn

Les enfants découvriront cette semaine :

- La sauce béarnaise (maison !)
- La garbure : plat complet : soupe, légumes féculents et viande
- L'axoa : mijoté de veau aux poivrons et oignons
- 2 fromages béarnais : l'Ossau Iraty (brebis) et le Bethmale (vache)
- Le yaourt de brebis
- Un gâteau traditionnel : le pastis béarnais

Le pastis béarnais du mardi 12 octobre est préparé par la classe des PS/MS  
L'axoa du vendredi 15 octobre est préparé par la classe des GS /CP