

Menus

Période du 30 sept. au 18 oct. 2024



<p>Lundi 30 septembre</p> <p>Céleri rémoulade ■ Sauté de porc ■  Haricots verts ■ Fourme de Montbrison AOP Tarte au fromage ■</p>	<p>Mardi 1^{er} octobre</p> <p>Concombre sauce yaourt ■ PFL Poisson sauce crevette ■ MSC Boulgour Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 3 octobre</p> <p>Carottes râpées ■ Moussaka de légumes à la mozzarella ■ Crème au chocolat ■</p> 	<p>Vendredi 4 octobre</p> <p>Quiche à la courgette ■ Émincé de bœuf aux carottes bio ■ Abricot au sirop <i>Mousse de colin sauce provençale</i> ■ MSC</p>
<p>Lundi 7 octobre</p> <p>Salade d'endives ■ Parmentier de poisson ■ BIO F MSC Fruit de saison BIO</p>	<p>Mardi 8 octobre</p> <p>Salade de choux ■ BIO F Escalope de dinde Pâtes torsades BIO Yaourt fermier aromatisé aux fruits (ferme Ozon) PFL <i>Tortellini Épinards ricotta</i></p>	<p>Jeudi 10 octobre</p> <p>Salade verte aux pommes et noix ■ Steak haché sauce champignons ■ Ratatouille ■ BIO Roulé à la crème de marrons ■ <i>Poisson</i> MSC</p>	<p>Vendredi 11 octobre</p> <p>Salade de pâtes à l'italienne (tomate/mozza) ■ Œuf Béchamel ■ BIO Purée de courges gratinée ■ BIO F Six de Savoie</p> 
<h2>SEMAINE DU GOÛT "DÉCOUVRE LES ÉPICES"</h2>			
<p>Lundi 14 octobre</p> <p>Salade de riz ■ Sauté de volaille au CURRY ■ Carottes braisées ■ BIO F Fruit de saison <i>Cassiolette de colin au curry</i> ■ MSC</p>	<p>Mardi 15 octobre</p> <p>Salade tomates & concombres ■ BIO Omelette BIO Gratin de courgettes ■ BIO F Compote de pommes à la CANNELLE ■</p>	<p>Jeudi 17 octobre</p> <p>Coleslaw ■ BIO F Filet de colin sauce BASILIC ■ MSC Petits pois Édam</p>	<p>Vendredi 18 octobre</p> <p>Salade verte, vinaigrette au CUMIN ■ BIO Lasagnes de bœuf ■ Yaourt à la confiture de la ferme de la Roche BIO PFL <i>Lasagnes de saumon</i> ■ MSC</p>
<h2>VACANCES DE LA TOUSSAINT</h2>			

Ce menu est susceptible d'être modifié en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

■ : cuisiné par nos soins

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

PFL : Produit Fermier & Local

F : Légumes issus de la régie agricole municipale



Voir page suivante :
 self de l'hôpital pour les élèves
 de W-ROUSSEAU

Service scolaire : 04 77 40 50 33

Menus

Période du 30 sept. au 18 oct. 2024



Hôpital
Le Corbusier
Firminy



<p>Lundi 30 septembre</p> <p>Salade verte BIO à l'emmental Sauté de veau VBF au chorizo / tarte au thon Flan de courges MAISON / Riz Pomme cuite aux épices MAISON</p>	<p>Mardi 1^{er} octobre</p> <p>Filet de poisson au court-bouillon Gratin de pommes de terre / Mélange forestier Tomme blanche Pêche au sirop</p>	<p>Jeudi 3 octobre</p> <p>Salade de pâtes tricolores maïs / thon Haut de cuisse de poulet local / Tortilla courgettes MAISON Pommes allumettes / Choux de Bruxelles Petit-suisse aromatisé BIO</p>	<p>Vendredi 4 octobre</p> <p>Daube de bœuf VBF / Tarte provençale Gnocchis Palet de Brebis local Pomme golden</p>
<p>Lundi 7 octobre</p> <p>Salade verte Pennes aux fruits de mer Yaourt fermier local à la châtaigne</p>	<p>Mardi 8 octobre</p> <p>Tajine de veau VBF / Brochette de poisson à l'orientale Légumes à l'orientale & Semoule Petit cabray Mousse fleurs d'oranger MAISON</p>	<p>Jeudi 10 octobre</p> <p>Courgettes farcies / Pané fromage épinards Végétarien Pommes allumettes / Poêlée méridionale Faisselle Prunes</p>	<p>Vendredi 11 octobre</p> <p>Lasagne saumon épinard MAISON Végétarien Bleu Flan caramel MAISON</p>
<p>Lundi 14 octobre</p> <p>Escalope de volaille locale au curry / Tarte aux poireaux Bâtonnière de légumes sautés Camembert Purée de pommes BIO</p>	<p>Mardi 15 octobre</p> <p>Salade verte BIO Gratin de poisson Riz safrané / Brocolis fleurette persillés Petit-suisse aromatisé BIO</p>	<p>Jeudi 17 octobre</p> <p>Quinoa/aubergines à la tomate Végétarien Pommes allumettes Edam Tarte au citron</p>	<p>Vendredi 18 octobre</p> <p>Saucisse de Porc locale / Poisson court-bouillon Aligot au cantal AOP MAISON Palet de brebis local Purée de poires</p>

VACANCES DE LA TOUSSAINT

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

VBF : Viande Bovine Française

Service scolaire : 04 77 40 50 33