



# École de

# Lignan de bordeaux



















Mois de

octobre

2023



Bon appétit !

lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
<b>Repas Végétarien</b> Salade verte croûtons 	Salade de pâtes au surimi et fromage 		Friand fromage 	<b>Menu Halloween</b> Potage à la citrouille aux vers (vermicelle) 
Tortilla au fromage 	Rôti de porc aux pruneaux 		Tajine d'agneau 	Cuisse de poulet rôti 
Pommes de terre 	Carottes glacées 		Légumes tajine 	Haricots blanc sauce diable  
Compote 	Fruits frais de saison 		Fruit frais de saison 	Fromage 
	Crème au sang (coulis de fruits rouges) 			



Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



# École de

Mois de
















Lignan de bordeaux

octobre

2023



Bon appétit !

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Goût du blanc	Goût d'ici		Goût d'ailleurs (Indes)	Du Goût et du sens
Rémoulade de chou fleur 	Axoa de veau au piment d'Espelette 		Dhaba Style Egg Curry (Œuf dur carottes rapées mayonnaise au curry)  	Carottes cake au miel 
Blanquette de poisson 			Dahl de lentilles  	Tempura de poulet
Mousseline de céleri 	Pomme vapeur  		crème de curry	Dauphinois aux endives 
	Yaourt local			
Mousse au lait de coco	Kiwi du lot et Garonne		Gâteau de semoule Halwa  	Croquant de fruits acidulé 



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf  
D'origine française



Label rouge



Produit frais,  
Local et de saison



Indication géographique  
protégée

Spécialité Traditionnelle  
Garantie

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.