



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
Repas Végétarien Salade verte croûtons 	Salade de pâtes au surimi et fromage 		Friand fromage 	Menu Halloween 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) 			



Produits locaux

Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Préparation maison



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée

Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

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 			Dhaba Style Egg Curry (Œuf dur carottes rapées mayonnaise au curry)  	Carottes cake au miel 
Blanquette de poisson 	Axoa de veau au piment d'Espelette 		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



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle
Garantie



Label rouge



Indication géographique
protégée

LA
SEMAINE
DU
GÔUT

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