

La semaine du goût est un événement qui dure depuis de nombreuses années et se déroule désormais à l'international.

Ecole de Podensac

Menus du mois

Octobre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				Repas Végétarien	
Semaine du 04 au 08.10	Carottes râpées Longe de porc rôtie Lentilles Entremet caramel beurre salé	Haut de cuisse de poulet rôti Courgettes sautées Fromage blanc sucré Pomme au four	Sauté de bœuf VBF Coquillettes Kiri Fruit frais de saison	Œuf mimosa Pilaf de quinoa, patate douce et petits pois* Brie Tarte maison	Fish and chips maison Salade verte de saison Yaourt aromatisé Fruit frais de saison
<i>spécification</i>	semaine du goût		semaine du goût	semaine du goût	semaine du goût
Semaine du 11 au 15.10					
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du 18 au 22.10	Salade verte au maïs Tortis al verde crème de mascarpone Fruit frais de saison	Escalope de porc aux oignons confits Carottes sautées Tartare Gâteau d'anniversaire	Tacos mexicain (Bœuf haché, poivronnade, oignons) Yaourt aromatisé Banane au chocolat	Poisson crème citronnée Riz Camembert Panacotta	Taboulé Filet de volaille forestière Gratin de chou fleur Salade de fruits
<i>spécification</i>	vacances				vacances Repas végétarien
Semaine du 25 au 29.10	Sauté de veau VBF Pommes vapeur Yaourt nature Fruit frais de saison	Pilon de poulet rôti Haricots verts Chantailou Ile flottante	Pâtes bolognaise VBF Edam Poire	Potage Cendrillon (citrouille) Filet de poisson meunière Brocolis fleurette Muffin aux pépites de chocolat	Bruschetta Omelette à l'emmental Salade verte de saison Yaourt aromatisé



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais

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