





## Menus cantine octobre



Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Velouté de lentilles Raviole d'épinards Fromage Crème dessert 	Tarte flambée Escalope de dinde sauce champignons Haricots verts Yaourt  	Salade Brandade Fromage Fruit 	Crudités Risotto au chorizo Petits suisses Gâteau  
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Œuf cocotte Hachis parmentier Compote 	Céleri rémoulade Lasagnes de légumes Fromage Fruit 	Saucisson Cuisse de poulet Carottes vichy Pommes de terre grenaille Fromage Dessert 	 <b>Menus variés</b>



Tous nos menus sont élaborés et confectionnés par les cuisinières du restaurant scolaire, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Ces menus sont consultables sur le site de la commune : [www.saintpaer76.com](http://www.saintpaer76.com)

### Légende :

	Pêche française		Viande de porc français		Menu végétarien	<b>Les produits locaux pour des repas sains et équilibrés, sont issus :</b> Les fruits et légumes : Ferme HOUMARD – Saint-Paër La charcuterie et la viande : Boucherie à La ferme - Sainte Marguerite sur Duclair
	Volaille française		Viande d'agneau français		Élaboré par nos soins	
	Viande bovine française		Produit issu de l'agriculture biologique		Menu sans viande	
	Viande de veau français		Produits locaux			