

L'équipe de la cuisine centrale à votre service...

Les autres membres de l'équipe, présents au restaurant scolaire, seront présentés dans le prochain bulletin



Bulletin de la restauration scolaire



Le collectif Chorges en transition et la Mairie de Chorges invitent l'association



Les Greniers d'Abondance


Vers la résilience alimentaire et
l'autosuffisance de notre territoire !



Le
Samedi 3 octobre 2020
Salle des Fêtes de Chorges
Conférences - Débats - Stands et rencontres

Matinée à destination des élus
Après-midi de 14h30 à 18h tout public

Renseignements : transition.chorges@gmail.com ou 06 89 41 06 54

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 40	<p>Chou chinois et betteraves lanières vinaigrette</p> <p>locavore Veau aux olives</p> <p>Riz AB</p> <p>Société crème</p> <p>Purée de fruit AB</p> 	<p>Salade coquillettes à la Parisienne (jambon, champignon frais, mayo)</p> <p>locavore Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Brie</p> <p>AB Pomme locavore</p> 	<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Guacamole et tortillas</p> <p>Chili sin carne et quinoa</p> <p>locavore Faisselle et confiture</p> <p>Banane</p> 	<p>AB Potage locavore</p> <p>Tajine de poulet aux fruits secs</p> <p>AB Semoule de blé</p> <p>Fromage fermier locavore</p> <p>AB Poire locavore</p> 	<p>Salade verte et dés d'emmental</p> <p>Dorade à la provençale</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tarte à la courge</p> <p>AB locavore</p> 
Semaine 41 <i>Semaine du goût</i> <i>La diversité des pains</i>	<p>AB Pizza</p> <p>locavore Bœuf au jus</p> <p>AB Purée de carottes locavore</p> <p>Yaoourt fermier locavore</p> <p>locavore Prune</p> <p><i>Pain aux noix</i></p>	<p>Salade mâche et pâté-croûte</p> <p>locavore Courge spaghetti</p> <p>à la bolognaise</p> <p>Fromage blanc fermier à la confiture</p> <p><i>Pain au maïs</i></p>	<p>Crème de petits pois à la menthe</p> <p>Saucisses locavore</p> <p>Lentilles</p> <p>Camembert</p> <p>Raisin</p> <p><i>Pain aux olives</i></p>	<p>Salade western (lardons, épi maïs, h. rouge, pdt, mayo)</p> <p>Poulet fermier rôti</p> <p>Chou-fleur au gratin</p> <p>Yaoourt bicouche fermier locavore</p> <p><i>Pain Bio et local</i></p>	<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>AB Salade coleslaw locavore</p> <p>Omelette aux herbes</p> <p>Flageolets</p> <p>Gouda</p> <p>Pancake</p> <p><i>Pain aux céréales</i></p> 
Semaine 42	<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>AB Pizza</p> <p>Quinoa et légumes façon couscous</p> <p>Fromage blanc locavore</p> <p>Banane</p> 	<p>Maïs, thon, cœur de palmier vinaigrette</p> <p>locavore Sauté de porc au jus</p> <p>AB Petit épeautre locavore</p> <p>AB Yaourt</p> <p>AB Poire locavore</p> 	<p>locavore Feuilleté</p> <p>Agneau au jus</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Yaoourt AB</p> 	<p>AB Carottes et pommes râpées persillées locavore</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Macaroni</p> <p>Fromage fermier locavore</p> <p>Raisin</p> 	<p>Radis et mâche vinaigrette persillés</p> <p>Steak de requin bleu au curry</p> <p>Petits pois</p> <p>Tomme catalane</p> <p>Brownie</p> 