









































































MAIRIE DE CHORGES – SERVICE RESTAURATION

Du 26 septembre au 21 octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 26/09	<p> Chou chinois et betteraves lanières vinaigrette  Veau aux olives Riz  Société crème Purée de fruit </p>	<p>Salade coquillettes à la Parisienne (jambon, champignon frais, mayo)  Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne  Poêlée de légumes Brie  Pomme </p>	<p><i>Menu végétarien</i> Guacamole et tortillas Chili sin carne et quinoa Faiselle et confiture Banane</p>	<p> Potage  Tajine de poulet aux fruits secs   Semoule de blé Fromage fermier   Poire </p>	<p>Salade verte et dés d'emmental Loup de mer huile d'olive et citron Haricots verts Tarte à la courge  </p>
Semaine du 03/10	<p><i>Menu végétarien</i> Pizza  Quinoa et légumes façon couscous  Faiselle  Banane</p>	<p>Maïs, thon, cœur de palmier vinaigrette Lasagnes de boeuf Yaourt  Poire </p>	<p> Feuilleté Agneau au jus Gratin de chou-fleur Yaourt  Prune </p>	<p> Carottes et pommes râpées persillées  Rôti de dinde au jus Macaroni Fromage fermier  Raisin </p>	<p>Concombres et champignons vinaigrette persillés Steak de thon provençal Petits pois Fromage fermier  Brownie</p>
Semaine du Goût 10/10	<p><i>Menu végétarien</i>  Salade verte et tourton Oreilles d'âne Fromage fermier  Pomme </p>	<p> Radis beurre  Agneau au curry   Purée de carottes  Yaourt fermier  Pancake à la confiture de fleur de Mélèze </p>	<p> Potage potimarron  Petit épeautre à la crème  et truite fumée des Hautes-Alpes  Fromage blanc fermier  Poire </p>	<p> Betteraves et carottes persillées   Courge spaghetti à la carbonara  Yaourt fermier  Tourtons à la pomme </p>	<p><i>Menu végétarien</i> Salade de crozet et crudités Omelette aux œufs Bio du Buech  Haricots verts et pommes de terre sautés  Fromage fermier  Raisin </p>
Semaine du 17/10	<p> Salade de riz et crudités  Veau au paprika Carottes et brocolis sautés Yaourt fermier  Prune</p>	<p><i>Menu végétarien</i>  Lentilles en salade Gratin de pâtes au butternut et comté  Yaourt  Quartiers d'orange </p>	<p> Salade de crudités Poulet fermier au citron Semoule de blé  Petit suisse  Tarte aux pommes maison </p>	<p>Salade verte et lanières betteraves Rôti de porc au jus  Flageolets Edam Purée de fruits </p>	<p>Concombres aux olives Parmentier de poisson persillé Fromage fermier  Banane</p>



Produit local du 05 ou 04.



Produit issu de l'agriculture biologique.

100% de pain Bio et local

100 % des viandes origine France

Liste des allergènes disponible sur le site internet de la ville et au 04 92 51 50 02. Un dispositif PAI peut être mis en place par l'Ecole et la Mairie.