



# MAIRIE DE CHORGES – SERVICE RESTAURATION

Du 27 septembre au 22 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 27 septembre</b>	Chou chinois et betteraves lanières vinaigrette Veau aux olives Riz Société crème Purée de fruit	Salade coquillettes à la Parisienne (jambon, champignon frais, mayo) Sauté de porc à la noutarde à l'ancienne Poêlée de légumes Brie Pomme	<i>Menu végétarien</i> Guacamole et tortillas Chili sin carne et quinoa Faisselle et confiture Banane	Potage Tajine de poulet aux fruits secs Semoule de blé Fromage fermier Poire	Salade verte et dés d'emmental Dorade à la provençale Haricots verts Pancake
<b>Semaine du 04 octobre</b> <b>Semaine du Goût :</b> <b>« Les Courges sens dessus dessous »</b>	Pizza Agneau au jus Purée de courges Yaourt fermier Prune	Salade mâche et pâté-croûte Courge spaghetti à la bolognaise Fromage blanc fermier à la confiture	Velouté de potimarron Saucisses Lentilles Camembert Raisin	Salade western (lardons, épi maïs, h. rouge, pdt, mayo) Poulet fermier rôti Potiron au gratin Yaourt bicouche fermier	<i>Menu végétarien</i> Salade coleslaw Omelette aux herbes Flageolets Gouda Tarte à la courge
<b>Semaine du 11 octobre</b>	<i>Menu végétarien</i> Pizza Quinoa et légumes façon couscous Fromage blanc Banane	Maïs, thon, cœur de palmier vinaigrette Sauté de porc au jus Petit épeautre Yaourt Poire	Feuilleté Bœuf au jus Gratin de chou-fleur Yaourt	Carottes et pommes râpées persillées Rôti de dinde au jus Macaroni Fromage fermier Raisin	Radis et mâche vinaigrette persillés Steak de requin bleu au curry Petits pois Tomme catalane Brownie



Produit issu de l'agriculture biologique

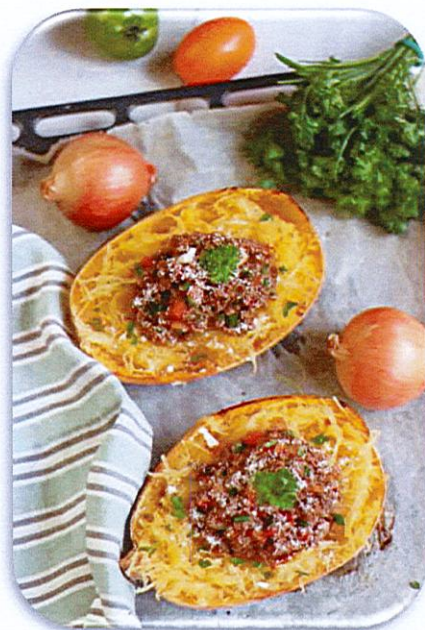


Produit local du 05 ou 04.

100% de bœuf né, élevé et abattu en France

Présence d'allergènes possible. Un dispositif PAI est prévu par l'école et la Mairie.  
Merci de nous contacter au 04 92 51 50 02.





#### Ingrédients pour 5 personnes :

- 2 courges spaghetti (de petite taille)
- 1 gros oignon
- 4 gousses d'ail
- 500 g de boeuf haché
- 1 petite carotte
- 4 tomates
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- Thym, origan (ou herbes de Provence)
- 2 feuilles de laurier
- 1 bouillon de légumes ou volaille de type rectangulaire
- 1 à 2 cuillère(s) à café de miel liquide
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Parmesan râpé
- Persil ou basilic frais (optionnel, pour la décoration)



Octobre 2021

## Bulletin de la restauration scolaire



**La construction de la nouvelle cuisine centrale de Chorges est en cours d'étude et programmation des travaux pour une ouverture prévisionnelle en septembre 2023.**

Le concours du **Plan de Relance**, en lien avec de **Plan Alimentaire Territorial** porté par le **Département** est d'ores et déjà acquis pour financer près d'un tiers du coût global.