



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