

Les cucurbitacées



Lundi 4 octobre 2021 SEMAINE PRODUCTEURS LOCAUX Salade de pois chiches aux oignons Quenelle à la béchamel Haricot vert et champignons Camembert Poire	Mardi 5 octobre 2021 SEMAINE PRODUCTEURS LOCAUX Betteraves vinaigrettes Gardianne de taureau Pomme de terre grenailles Tomme grise Kiwi	Mercredi 6 octobre 2021 SEMAINE PRODUCTEURS LOCAUX Méli-mélo de crudités Brouillade d'œufs Crumble de courges Gourmandise camargaise Fruit au sirop	Jeudi 7 octobre 2021 SEMAINE PRODUCTEURS LOCAUX Feuille de chêne et fromage Gardianne de taureau Pomme de terre grenailles Fougasse d'Aigues mortes	Vendredi 8 octobre 2021 SEMAINE PRODUCTEURS LOCAUX Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc aux olives Riz des Canards Tomme du Gardian Kiwi
Lundi 11 octobre 2021 SEMAINE DU GOUT ENTENDRE Croque à l'emmental Courgettes persillées Pik & croq Pomme du Vigan	Mardi 12 octobre 2021 SEMAINE DU GOUT VOIR Mâche mimosa Rôti de bœuf avec fines herbes Purée de butternut Yaourt à la fraise Et son biscuit	Mercredi 13 octobre 2021 SEMAINE DU GOUT GOUTER Velouté de potimaron aux chataignes Curry de dinde au lait de coco Frites de patates douces Fromage frais aux noix Grenade	Jeudi 14 octobre 2021 SEMAINE DU GOUT SENTIR Tarte fromagère Filet de poisson sauce au boursin Poêlé gourmande au basilic Clémentine	Vendredi 15 octobre 2021 SEMAINE DU GOUT TOUCHER Bâtonnets de carottes sauce cocktail Pilon de poulet rôti aux herbes Beignet de choux fleurs Semoule au lait
Lundi 18 octobre 2021 Salade d'épeautre aux pommes et oignons Sauté de canard Légumes croquant Liegeois saveur vanille	Mardi 19 octobre 2021 Feuille de chêne Bourride à la sétouise Ebly Petit suisse sucré Compote des Cévennes	Mercredi 20 octobre 2021 Velouté de tomates à la mexicaine Chili con carne Fromage Kaki	Jeudi 21 octobre 2021 ANNIVERSAIRE Concombre en vinaigrette Torti aux 3 fromages sauce mornay Tomme grise Mille feuille	Vendredi 22 octobre 2021 HALLOWEEN Tarte au butternut et au comté Emincé de veau sanguinolant et ses légumes veinés Potion lactée Chaudron ensorcelé
Lundi 25 octobre 2021 VACANCES SCOLAIRE Salade Aveyronnaise Saucisse Aligot Pomme au four	Mardi 26 octobre 2021 VACANCES SCOLAIRE Quinoa aux oignons doux, mais et avocat Œufs à la florentine Velouté nature et son muesli	Mercredi 27 octobre 2021 VACANCES SCOLAIRE Planche de charcuterie Croziflette Tarte à la myrtille	Jeudi 28 octobre 2021 VACANCES SCOLAIRE Macédoine mayonnaise Gigot d'agneau Flageolets St paulin Kiwi	Vendredi 29 octobre 2021 VACANCES SCOLAIRE Salade d'endives emmental et noix Filet saumon Gratin de brocolis Quatre quart maison

Les recettes proposées sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten / Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) / Lait de brebis ou chèvre / Œufs / Moutarde / Poisson / Arachides / Fruits à coque / Crustacés / Mollusques / Céleri / Soja / Anhydride sulfureux et sulfite / Sésame / Lupin.

Origine des viandes : France  Appellation d'origine contrôlée ou protégée :  Produits issus de l'agriculture biologique :  Produits issus d'un ESAT : 
 Fait maison :  Produits local ou de proximité :  Circuit court :  Direct producteur :  Poisson frais : 

En cas de problèmes d'approvisionnement ou de problèmes techniques, les menus sont susceptibles d'être

Le mois d'Octobre est riche en animations pour les enfants. Tout d'abord, avec la semaine des producteurs locaux, où nos cuisiniers vont mettre en valeur nos produits du terroir. Ensuite, la semaine du goût avec pour thème les 5 sens : Entendre, Voir, Goûter, Sentir et Toucher. Nous terminerons avec le repas d'Halloween qui marquera le début des vacances d'Octobre.



Recette Crumble de butternut



100g de farine; poivre; sel; huile d'olive; 1 oignon; 15cl de crème liquide
 1 butternut; 100g de beurre; 100 de parmesan; 1 bouquet garni (thym, laurier); noix de muscade;

Peler le butternut puis le découper grossièrement en carré.
 La passer 30 min en vapeur.

Dans une poêle faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive, ajouter un bouquet garni, puis faire revenir le butternut à feu doux. Saler et poivrer.

Verser la crème liquide, remuer et mettre la préparation dans un plat à gratin.

Préparer le crumble (mélanger la farine le beurre déjà en pommade et le parmesan) pour obtenir un mélange sableux, puis recouvrir le plat avec ce mélange et mettre au four 165 min à 180°C.