

## Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39 Du 27 septembre au 01 octobre C2 S1	Macédoine mayonnaise Sauté de porc aux pruneaux Pâtes papillons au beurre Gouda Raisin <b>SP : Poulet LR</b> Pain BIO	Salade de tomate BIO Saucisse de Francfort Ratatouille Yaourt nature sucré Eclair au chocolat <b>SP : Poulet rôti LR</b>	Salade de riz Filet de colin à la provençale Haricots beurre Yaourt vanille BIO G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc nature sucré	<b>Menu végétarien</b> Crème dubarry Œuf dur sauce mornay Carottes BIO Vichy Saint Félicien Compote	Salade verte Bœuf BIO stroganof Pommes vapeur Cantal Orange
Semaine 40 Du 04 octobre au 08 octobre C2 S2	Pizza Pot au feu au bœuf BIO Saint bricet Banane <b>SV : Légumes sans viande</b>	<b>Menu végétarien</b> Salade de lentilles Omelette au fromage Petits pois carottes Crème au chocolat <b>SP/SV : Petits pois carottes            sans viande</b> Pain BIO	Concombres vinaigrette Paupiette de veau provençale Semoule Péral de brebis Pomme BIO <b>SV : Semoule au beurre</b> G : Fruit/Gateau fourré au chocolat	Chou chinois sauce bulgare Rouille de seiches Tagliatelles Petits suisses aromatisés	Carottes BIO râpées Parmentier de canard Yaourt nature sucré <b>SV : Purée de pomme de terre</b>
Semaine 41 Du 11 octobre au 15 octobre C2 S3	<b>Menu végétarien</b> Chiffonade d'iceberg Lasagnes aux aubergines Camembert BIO Crème anglaise	Potage crécy Filet de hoki au curry Trio de choux au gratin Saint Nectaire Kiwi	Pomme de terre en salade Emincé de dinde au thym Poêlée de légumes Yaourt nature sucré BIO Moelleux coco G : Petit beurre/Crème vanille	Rosette cornichon Raviolis au bœuf Emmental râpé Pomme <b>SP/SV : Friand au fromage</b> <b>SV : Tagliatelles sauce tomate</b> Pain BIO	Salade d'endives Cassoulet (Saucisse de Toulouse et Saucisson à l'ail) Tendre bleu Poire BIO <b>SP : Poulet rôti LR</b> <b>SP/SV : Haricots blancs sans porc</b>
Semaine 42 Du 18 octobre au 22 octobre C2 S4	Salade de pâtes Filet de hoki sauce à l'oseille Haricots verts sautés BIO Brie Ananas	Radis beurre Spaghetti bolognaise (bœuf BIO) Emmental râpé Yaourt aromatisé Boudoirs	Pois chiche et tomates Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Tomme catalane Compote G : Liégeois chocolat/Pain d'épices	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Boulghour BIO Yaourt aux fruits mixés	<b>Menu végétarien</b> Salade d'haricots verts et maïs Croissillon à l'emmental Quinoa aux petits légumes Chanteneige Orange Pain BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - PL : Produit Local - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Contrôlée - SdEF : Sud de France - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

MSC : Ecolabel Pêche durable - VBF : Viande Bovine Française