

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39 Du 27 septembre au 01 octobre C2 S1	Macédoine vinaigrette Sauté de porc aux pruneaux Pâtes papillons au beurre Gouda Raisin SP : Poulet LR Pain BIO	Salade de tomate BIO Saucisse de Francfort Ratatouille Yaourt nature sucré Tarte aux pommes SP : Poulet rôti LR	Salade de riz Paupiette de veau Haricots beurre Yaourt vanille BIO G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc nature sucré	<u>Menu végétarien</u> Crème dubarry Pâtes 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 SV : Légumes sans viande	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles Riz créole Petits pois carottes Crème au chocolat SP/SV : Petits pois carottes sans viande Pain BIO	Concombres vinaigrette Paupiette de veau provençale Semoule Pérail de brebis Pomme BIO SV : Semoule au beurre G : Fruit/Gâteau fourré au chocolat	Chou chinois vinaigrette Cordon bleu de dinde Tagliatelles Petits suisses aromatisés	Carottes BIO râpées Parmentier de canard Yaourt nature sucré SV : Purée de pomme de terre
Semaine 41 Du 11 octobre au 15 octobre C2 S3	<u>Menu végétarien</u> Chiffonade d'iceberg Lasagnes aux aubergines Camembert BIO Fruit	Potage crécy Steak haché VBF 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 Gâteau fourré chocolat G : Petit beurre/Crème vanille	Rosette cornichon Poulet rôti LR Tagliatelle sauce tomate Emmental râpé Pomme SP/SV : Friand au fromage SV : Tagliatelles sauce tomate Pain BIO	Salade d'endives Cassoulet (Saucisse de Toulouse et Saucisson à l'ail) Tendre bleu Poire BIO SP : Poulet rôti LR SP/SV : Haricots blancs sans porc
Semaine 42 Du 18 octobre au 22 octobre C2 S4	Salade de pâtes Paupiette de veau Haricots verts sautés BIO Brie Ananas	Radis beurre Spaghetti bolognaise (bœuf BIO) Emmental râpé Yaourt aromatisé Pain d'épices	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 Boullghour BIO Yaourt aux fruits mixés	<u>Menu végétarien</u> Salade d'haricots verts et maïs Pizza 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 - SdF : Sud de France - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

MSC : Ecolabel Pêche durable - VBF : Viande Bovine Française