

Menu Bleu sans lait et produit laitier de vache

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 43 Du 25 octobre au 29 octobre Vacances Scolaires C3 S1	Tielle	Salade verte	Betteraves	Menu Végétarien Salade boulghour et lentilles	Menu Halloween proposé par les enfants de Vic-la-Gardiole Le chaudron de la sorcière
	Poulet basquaise	Filet de hoki MSC nature	Chipolatas	Omelette maison sans crème	(Potage de potimarron BIO sans lait)
	Riz créole	Carottes BIO vichy	Flageolets sans beurre	Courgettes sautées	La morsure du vampire
	Fromage de chèvre	Fruit	Compote	Fromage de chèvre	(Tagliatelles à la tomate)
	Poire	Brownie	SP : Poulet LR	Orange	Compote pomme fraise/Chamonix
	Pain BIO			G : Gaufre au sucre/ Compote pomme	G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme coing
	G : Pain/Chocolat/Fruit	G : Palmier/Fruit	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit		
Semaine 44 Du 01 novembre au 05 novembre Vacances Scolaires C3 S2	FERIE 01 Novembre	Menu Végétarien Duo de choux vinaigrette	Concombre vinaigrette	Chiffonade d'iceberg	Tielle
		Couscous végétarien	Rôti de veau	Seiche provençale	Poulet rôti
		Fromage de chèvre	à la moutarde sans crème	Riz aux petits légumes	Brocolis natures
		Pain d'épices	Purée sans lait	Fruit	Compote pomme poire BIO
		Pain BIO	Fromage de chèvre		
	G : Pain/Confiture/ Compote pomme	G : Brownie/Fruit	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	G : Pain d'épices/Chocolat/ Compote pomme banane	

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements