

Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 43 Du 25 octobre au 29 octobre Vacances Scolaires C3 S1	Croisillon fromage Poulet basquaise Riz créole Pavé d'affinois Poire Pain BIO G : Pain/Pâte à tartiner/ Yaourt nature sucré	Salade verte Filet de hoki MSC sauce safranée Carottes BIO vichy Yaourt nature sucré Brownie G : Palmier/Fruit/ Petits suisses aromatisés	Betteraves Chipolatas Flageolets Petits suisses aromatisés BIO SP : Poulet LR G : Pain/Saint moret/Fruit	Menu Végétarien Salade boulghour et lentilles Omelette maison Courgettes sautées Cantal Orange G : Roulé à la confiture/ Fromage blanc nature sucré	Menu Halloween proposé par les enfants de Vic-la-Gardiole Le chaudron de la sorcière (Potage de potimarron BIO) La morsure du vampire (Tagliatelles à la tomate, emmental) Crème d'araignées et son biscuit (Crème chocolat, chamonix) G : Pain/Petit Louis/ Compote coing
Semaine 44 Du 01 novembre au 05 novembre Vacances Scolaires C3 S2	FERIE 01 Novembre	Menu Végétarien Duo de choux vinaigrette Couscous végétarien Saint Nectaire Paris Brest Pain BIO G: Pain/Confiture/Yaourt à la vanille	Concombre vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Purée Brie Pomme BIO G : Eclair au chocolat/Fruit	Chiffonade d'iceberg Seiche provençale Riz aux petits légumes Fromage blanc BIO + sucre G : Pain/Babybel/Fruit	Quiche Lorraine Poulet rôti Brocolis au gratin Yaourt vanille BIO SP/SV : Pizza G : Pain d'épices/Beurre/ 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