

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39 Du 26 septembre au 30 septembre C2 S1	Macédoine vinaigrette Sauté de porc aux pruneaux Pâtes papillons au beurre Gouda IGP Fruit de saison SP : Poulet LR G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme poire BIO	Salade de tomate BIO Filet de poisson meunière Ratatouille Pavé d'affinois Compote pomme abricot BIO G : Gâteau fourré chocolat/ Fomage blanc BIO/Fruit	Salade de riz IGP Filet de colin MSC à la provençale Haricots beurre Yaourt vanille BIO Fruit de saison G : Pain/Saint moret/ Compote pomme banane BIO	Betteraves vinaigrette Filet de poisson MSC meunière Petits pois carottes Vache qui rit Compote pomme fraise cassis BIO G : Pain/Confiture/ Yaourt nature BIO	Salade verte Bœuf BIO stroganof Pommes vapeur Cantal AOP Fruit de saison G : Palmier/Lait/ Compote pomme BIO
Semaine 40 Du 03 octobre au 07 octobre C2 S2	Betteraves Raviolis au bœuf Emmental râpé Fruit de saison SV : Macaronis au fromage G : Pain/Pâte de fruit/ Petits suisses natures BIO	<u>Menu végétarien</u> Salade d'haricots verts et maïs Omelette au fromage Petits pois carottes sans viande Gouda Crème chocolat G : Pain/Babybel/Fruit	Concombres vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Semoule Pérail de brebis Fruit de saison BIO SV : Semoule au beurre G : Roulé à la confiture/ Fomage blanc BIO	Chou chinois sauce bulgare Seiche provençale Tagliatelles Kiri Compote pomme BIO G : Gaufrettes vanille/Lait/Fruit	Carottes BIO râpées Parmentier de canard Yaourt nature BIO Compote pomme banane BIO SV : Purée de pomme de terre G : Pain/Six de Savoie/Fruit
Semaine 41 Du 10 octobre au 14 octobre C2 S3	<u>Menu végétarien</u> Chiffonade d'iceberg Lasagnes aux aubergines Camembert BIO Compote pomme abricot BIO G : Petit Beurre/Fruit/ Fromage blanc BIO	Potage crécy (carottes BIO) Filet de hoki MSC au curry Trio de choux au gratin Saint Nectaire AOP Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Petits suisses natures BIO	Pomme de terre en salade Emincé de dinde au thym Poêlée de légumes Yaourt nature BIO Compote pomme fraise cassis BIO G : Moelleux coco citron/Lait/Fruit	Quiche lorraine Pot au feu au bœuf BIO Morbier Fruit de saison SP/SV : Pizza SV : Légumes sans viande G : Pain/Kiri/ Compote pomme banane BIO	Salade d'endives Poulet rôti LR Haricots blancs sauce tomate Tendre bleu Fruit de saison BIO SP/SV : Haricots blancs sans porc G : Pain/Chanteneige/ Compote pomme abricot BIO
Semaine 42 Du 17 octobre au 21 octobre C2 S4	Salade de pâtes Filet de hoki MSC sauce à l'oseille Haricots verts sautés BIO Edam Fruit de saison G : Pain/Chocolat/ Yaourt nature BIO	Radis beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Compote pomme banane BIO G : Madeleine/Lait/Fruit	Pois chiche et tomates Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Tomme catalane AOP Compote pomme BIO G : Pain/Chavrou/Fruit	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Boulghour BIO Yaourt nature BIO Fruit de saison G : Pain/Babbybel/ Compote pomme poire BIO	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles Tarte tomate chèvre Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison G : Pain d'épices/Fromage blanc BIO Compote pomme fraise cassis BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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