

Menus du 26 septembre au 21 octobre 2022  
Menu normal sans exclusion

Contact  
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Semaine 39</p> <p>Du 26 septembre au 30 septembre</p> <p>C2 S1</p>	<p>Macédoine mayonnaise Sauté de porc aux pruneaux Pâtes papillons au beurre Gouda IGP Fruit de saison SP : Poulet LR</p>	<p>Salade de tomate BIO Tielle Ratatouille Yaourt fermier de Lozère Eclair au chocolat</p>	<p>Salade de riz IGP Filet de colin MSC à la provençale Haricots beurre Yaourt vanille BIO</p> <p>G : Pain/Saint moret/Fruit</p>	<p>Betteraves vinaigrette Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Vache qui rit Compote de pomme Speculos</p>	<p>Salade verte Bœuf BIO stroganof Pommes vapeur Cantal AOP Fruit de saison</p>
<p>Semaine 40</p> <p>Du 03 octobre au 07 octobre</p> <p>C2 S2</p>	<p>Rosette cornichon Raviolis au bœuf Emmental râpé Fruit de saison SP/SV : Friand au fromage SV : Macaronis au fromage</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade d'haricots verts et maïs Omelette au fromage Petits pois carottes sans viande Crème chocolat</p>	<p>Concombres vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Semoule Périal de brebis Fruit de saison BIO SV : Semoule au beurre G : Roulé à la confiture/ Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Chou chinois sauce bulgare Seiche provençale Tagliatelles Petits suisses aromatisés BIO</p>	<p>Carottes BIO râpées Parmentier de canard Yaourt nature brassé et sucre SV : Purée de pomme de terre</p>
<p>Semaine 41</p> <p>Du 10 octobre au 14 octobre</p> <p>C2 S3</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Chiffonade d'iceberg Lasagnes aux aubergines Camembert BIO Crème anglaise Speculos</p>	<p>Potage crécy (carottes BIO) Filet de hoki MSC au curry Trio de choux au gratin Saint Nectaire AOP Fruit de saison</p>	<p>Pomme de terre en salade Emincé de dinde au thym Poêlée de légumes Yaourt nature sucré BIO Moelleux citron coco</p> <p>G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing</p>	<p>Quiche lorraine Pot au feu au bœuf BIO Morbier Fruit de saison SP/SV : Pizza SV : Légumes sans viande</p>	<p>Salade d'endives Cassoulet garni Tendre bleu Fruit de saison BIO SP : Poulet rôti LR SP/SV : Haricots blancs sans porc</p>
<p>Semaine 42</p> <p>Du 17 octobre au 21 octobre</p> <p>C2 S4</p>	<p>Salade de pâtes Filet de hoki MSC sauce à l'oseille Haricots verts sautés BIO Edam Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Petits suisses natures sucré Madeleine</p>	<p>Pois chiche et tomates Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Tomme catalane AOP Compote pomme fraise</p> <p>G : Gaufre au sucre/ Yaourt aromatisé</p>	<p>Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Boullghour BIO Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade de lentilles Tarte tomate chèvre Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison</p>

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