

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 43 Du 24 octobre au 28 octobre Vacances Scolaires C3 S1	Tielle	Salade verte	Betteraves	Menu Végétarien Salade boulghour et lentilles	Potage de légumes sans crème
	Poulet basquaise	Filet de hoki MSC nature	Chipolatas	Omelette maison sans lait	Rôti de bœuf au jus
	Riz créole de camargue IGP	Carottes BIO vichy	Flageolets sans beurre	Courgettes sautées	Haricots beurre sans beurre
	Fromage de chèvre	Fruit	Compote	Fromage de chèvre	Bûche de chèvre
	Fruit de saison	Gaufre au chocolat	SP : Poulet LR	Fruit de saison	Compote BIO
	G : Pain/Confiture/ Compote pomme	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	G : Brownie/ Compote pomme banane	G : Pain/Chocolat/ Compote pomme coing	G : Gaufre au chocolat/Fruit
Semaine 44 Du 31 octobre au 04 novembre Vacances Scolaires C3 S2	Menu Halloween proposé par les enfants de Vic-la-Gardiole Le chaudron de la sorcière sans lait	FERIE 01 Novembre	Concombre vinaigrette	Chiffonade d'iceberg	Tielle
	Aile de chauve-souris		Rôti de veau à la moutarde	Seiche provençale	Steak haché BIO et ketchup
	La morsure de l'aube		Purée sans lait	Riz IGP aux petits légumes	Brocolis naturels
	La gourmandise des monstres		Fromage de chèvre	Fruit de saison	Compote pomme poire BIO
	Brownie	Fruit de saison BIO			
	G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote		G : Palmier/Chocolat/ Compote pomme abricot	G : Gaufrettes vanille/Fruit	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit

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