

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 sans dés d'emmental	Betteraves	Menu Végétarien Salade boulghour et lentilles	Potage de légumes sans crème
	Poulet basquaise	Filet de hoki MSC nature	Filet de poisson meunière	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	Compote pomme abricot BIO	Compote pomme banane BIO	Fromage de chèvre	Bûche de chèvre
	Fruit de saison			Fruit de saison	Compote pomme BIO
	G : Pain/Confiture/ Compote pomme BIO	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	G : Brownie/Fruit	G : Pain/Chocolat/ Compote pomme fraise cassis BIO	G : Gaufrettes vanille/ Compote pomme BIO
Semaine 44 Du 31 octobre au 04 novembre Vacances Scolaires C3 S2	Menu Halloween proposé par les enfants de Vic-la-Gardiole	FERIE 01 Novembre	Concombre vinaigrette	Chiffonade d'iceberg	Salade de pois chiches
	Le chaudron de la sorcière sans lait		Rôti de veau à la moutarde	dès de chèvre	Steak haché BIO au jus
	Aile de chauve-souris		Purée sans lait	Seiche provençale	Brocolis naturels
	La morsure de l'aube		Fromage de chèvre	Riz IGP aux petits légumes	Compote pomme banane BIO
	La gourmandise des monstres		Fruit de saison BIO	Compote pomme abricot BIO	
	Brownie		G : Palmier/ Compote pomme poire BIO	G : Gaufre au sucre/Fruit	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit
	G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme 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