

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	Croissillon à l'emmental Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Pavé d'affinois Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Yaourt nature BIO	Salade verte et dés d'emmental Filet de hoki MSC sauce safranée Carottes BIO vichy Fromage blanc nature BIO Compote pomme abricot BIO G : Pain/Babybel/Fruit	Betteraves Filet de poisson meunière Flageolets Petits suisses natures BIO Compote pomme banane BIO G : Navette au chocolat/Lait/Fruit	Menu Végétarien Salade boulghour et lentilles Omelette au fromage maison Courgettes sautées Cantal BIO Fruit de saison G : Pain/Beurre/ Yaourt nature BIO	Potage de légumes Rôti de bœuf au jus Haricots beurre Bûche de chèvre Fruit de saison G : Gaufrettes vanille/Compote pomme/Fromage blanc nature BIO
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 Aile de chauve-souris La morsure de l'aube La gourmandise des monstres G : Pain/Chanteneige/ Compote pomme BIO	FERIE 01 Novembre	Concombre vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Purée Brie Fruit de saison BIO G : Palmier/Fromage blanc BIO/ Compote pomme poire BIO	Chiffonade d'iceberg et dés de chèvre Seiche provençale Riz IGP aux petits légumes Petits suisses natures BIO Compote pomme abricot BIO G : Gaufre au sucre/Lait/Fruit	Salade de pois chiches Steak haché BIO au jus Brocolis au gratin Yaourt vanille BIO Compote pomme banane BIO G : Pain/Kiri/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