

**Menus du 24 octobre au 04 novembre 2022**  
**Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,**  
**fruit à coque, sésame, lupin**

**Contact**  
**04 67 43 47 69**

**Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local**

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 43  Du 24 octobre au 28 octobre <b>Vacances Scolaires</b> C3 S1	Pizza	Salade verte	Betteraves Chipolatas Flageolets Petits suisses aromatisés BIO	<b>Menu Végétarien</b> Salade repas boulghour et lentilles Courgettes sautées Cantal BIO Fruit de saison	Potage de légumes Rôti de bœuf au jus Haricots beurre Bûche de chèvre Flan caramel BIO
	Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Pavé d'affinois Fruit de saison  G : Pain/Confiture/ Yaourt à la vanille	Poulet rôti LR Carottes BIO vichy Yaourt nature sucré Tarte aux pommes		SP : Poulet LR  G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme banane	G : Pain/Beurre/Flan
Semaine 44  Du 31 octobre au 04 novembre <b>Vacances Scolaires</b> C3 S2	<b>Menu Halloween proposé par les enfants de Vic-la-Gardiole</b> Le chaudron de la sorcière Aile de chauve-souris La morsure de l'aube La gourmandise des monstres Gâteau fourré chocolat	FERIE 01 Novembre	Concombre vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Purée Brie Fruit de saison BIO  G : Palmier/Chocolat/ Compote pomme abricot	Chiffonade d'iceberg Cordon bleu de dinde Riz IGP aux petits légumes Fromage blanc BIO + sucre  G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	Pizza Steak haché BIO et ketchup Brocolis au gratin Yaourt vanille BIO  G : Pain/Kiri/Fruit
	G : Pain/Chanteneige/Compote				

*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**