

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 à la vanille	Salade verte Filet de hoki MSC sauce safranée Carottes BIO vichy Yaourt nature sucré Tarte au chocolat G : Pain/Babybel/Fruit	Betteraves Chipolatas Flageolets Petits suisses aromatisés BIO SP : Poulet LR G : Navettes au chocolat/ Compote pomme banane	Menu Végétarien Salade boulghour et lentilles Omelette au fromage maison Courgettes sautées Cantal BIO Fruit de saison G : Pain/Beurre/Flan	Potage de légumes Rôti de bœuf au jus Haricots beurre Bûche de chèvre Flan caramel BIO G : Eclair 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 Aile de chauve-souris La morsure de l'aube La gourmandise des monstres G : Pain/Chanteneige/Compote	FERIE 01 Novembre	Concombre vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Purée Brie Fruit de saison BIO G : Beignet au chocolat/ Compote pomme abricot	Chiffonade d'iceberg Seiche provençale Riz IGP aux petits légumes Fromage blanc BIO + sucre G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	Tarte aux 3 fromages Steak haché BIO et ketchup Brocolis au gratin Yaourt vanille 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