

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40 Du 02 octobre au 06 octobre C2 S1	Sauté de porc aux pruneaux Pâtes papillons Gouda IGP Fruit de saison BIO SP/SV : Filet de colin MSC pané	<u>Menu anti-gaspi Vic-la-Gardiole</u> Tomate maïs mozzarella Poulet rôti LR Frites ketchup Tiramisu	Salade de riz IGP Filet de colin MSC à la provençale Haricots beurre Yaourt vanille BIO G : Pain/Saint moret/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Crème dubarry Œuf dur sauce mornay Carottes BIO Vichy Saint Félicien Compote de pomme	Salade verte Bœuf BIO stroganoff Pommes vapeur Cantal AOP Fruit de saison
Semaine 41 Du 09 octobre au 13 octobre C2 S2	Rosette cornichon Raviolis au bœuf Emmental râpé Fruit de saison SP/SV : Friand au fromage SV : Tagliatelles sauce tomate	<u>Menu végétarien</u> Salade d'haricots verts et maïs Omelette au fromage Petits pois carottes BIO Crème chocolat	Concombres vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Semoule Périal de brebis Fruit de saison BIO SV : Semoule au beurre G : Roulé confiture de fraise/ Fromage blanc nature sucré	Chou chinois sauce bulgare Seiche provençale Tagliatelles Petits suisses aromatisés BIO	Carottes BIO râpées Parmentier de canard Yaourt nature brassé et sucre SV : Purée de pomme de terre
Semaine 42 Du 16 octobre au 20 octobre C2 S3	<u>Menu végétarien</u> Chiffonade d'iceberg Lasagnes aux aubergines Camembert BIO Crème anglaise Speculos	Salade d'endives Cassoulet garni Tendre bleu Fruit de saison BIO SP : Poulet rôti LR SP/SV : Haricots blancs sans porc	Pommes de terre en salade Emincé de dinde au thym Poêlée de légumes Yaourt nature sucré BIO Moelleux citron coco G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing	Potage crécy (carottes BIO) Filet de hoki MSC au curry Trio de choux au gratin Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Friand au fromage Pot au feu au bœuf BIO Morbier Fruit de saison SV : Légumes sans viande
Semaine 43 Du 23 octobre au 27 octobre Vacances Scolaires C2 S4	Salade de pâtes Filet de hoki MSC sauce à l'oseille Haricots verts sautés BIO Edam Fruit de saison G : Pain/Chocolat/ Yaourt à la vanille	Radis beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Compote pomme Madeleine G : Pain/Confiture/Flan	Salade de pois chiches Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Tomme catalane AOP Fruit de saison G : Gaufre/ Yaourt aromatisé	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Bouglhour BIO Yaourt aux fruits mixés G : Pain/Vache qui rit/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles Tarte tomate chèvre Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison G : Pain d'épices/ Compote pomme abricot

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