

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 G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme poire BIO	<u>Menu anti-gaspi Vic-la-Gardiole</u> Tomate maïs mozzarella Poulet rôti LR Frites Compote BIO pomme abricot G : Gateau fourré chocolat/ Fomage blanc BIO nature/Fruit	Salade de riz IGP Filet de colin MSC à la provençale Haricots beurre Yaourt BIO vanille Fruit de saison G : Pain/Saint moret/ Compote BIO pomme banane	<u>Menu végétarien</u> Crème dubarry Œuf dur sauce mornay Carottes BIO Vichy Saint Félicien Compote pomme fraise cassis BIO G : Pain/Confiture/ Yaourt BIO nature	Salade verte Bœuf BIO stroganoff Pommes vapeur Cantal AOP Fruit de saison G : Palmier/Lait/ Compote BIO pomme
Semaine 41 Du 09 octobre au 13 octobre C2 S2	Macédoine vinaigrette Raviolis au bœuf Emmental râpé Fruit de saison SV : Tagliatelles sauce tomate G : Pain/Pâte de fruit/ Petits suisses BIO natures	<u>Menu végétarien</u> Salade d'haricots verts et maïs Omelette au fromage Petits pois carottes BIO Gouda IGP Crème chocolat G : Pain/Chanteneige/Fruit	Concombres vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Semoule Périal de brebis Fruit de saison BIO SV : Semoule au beurre G : Roulé à la confiture/ Fomage blanc BIO nature	Chou chinois sauce bulgare Seiche provençale Tagliatelles Kiri Compote BIO pomme G : Gaufrettes vanille/Lait/Fruit	Carottes BIO râpées Parmentier de canard Yaourt BIO nature Compote BIO pomme banane SV : Purée de pomme de terre G : Pain/Six de Savoie/Fruit
Semaine 42 Du 16 octobre au 20 octobre C2 S3	<u>Menu végétarien</u> Chiffonade d'iceberg Lasagnes aux aubergines Camembert BIO Compote BIO pomme abricot G : Petit Beurre/Fruit/ Fromage blanc BIO nature	Salade d'endives Poulet rôti LR Haricots blancs sauce tomate Tendre bleu Fruit de saison BIO SP/SV : Haricots blancs sans porc G : Pain/Confiture/ Petits suisses BIO natures	Pommes de terre en salade Emincé de dinde au thym Poêlée de légumes Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis G : Moelleux coco citron/Lait/Fruit	Potage crécy (carottes BIO) Filet de hoki MSC au curry Trio de choux au gratin Saint Nectaire AOP Fruit de saison G : Pain/Saint Bricet/ Compote BIO pomme banane	Friand au fromage Pot au feu au bœuf BIO Morbier Fruit de saison SV : Légumes sans viande G : Pain/Chanteneige/ Compote BIO pomme abricot
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 BIO nature	Radis beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Compote BIO pomme banane G : Madeleine/Lait/Fruit	Salade de pois chiches Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Tomme catalane AOP Compote BIO pomme G : Pain/Chavrou/Fruit	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Bouglhour BIO Yaourt nature BIO Fruit de saison G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme poire	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles Tarte tomate chèvre Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison G : Pain d'épices/Fromage blanc BIO Compote BIO pomme fraise cassis

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