


Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 44 Du 30 octobre au 03 novembre 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	<u>Menu Halloween</u> Racines à la bave de crapaud Petit fantôme citronné Purée de citrouilles maléfiques Crème de chat noir  G : Pain/Chanteneige/Fruit	FERIE 01-novembre	<u>Menu Végétarien</u> Salade boulghour et lentilles Omelette au fromage maison Petits pois Cantal BIO Fruit de saison G : Pain/Beurre/Crème chocolat	<u>Potage de légumes BIO</u> Rôti de bœuf au jus Haricots beurre Bûche de chèvre Flan caramel G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc nature sucré
Semaine 45 Du 06 novembre au 10 novembre C3 S2	Radis beurre Steak haché BIO au jus Purée Kiri Compote pomme	<u>Menu Végétarien</u> Chiffonade iceberg Couscous végétarien Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Concombre vinaigrette Goulash au bœuf BIO Pommes campagnardes Brie Fruit de saison BIO G : Gaufre au chocolat/ Compote pomme abricot	Duo de choux vinaigrette Seiche provençale Riz IGP aux petits légumes Fromage blanc BIO + sucre	<u>Menu anti-gaspi Balaruc-les-Usines</u> Salade concombre et tomates Tajine de poulet citron et olives Semoule BIO Yaourt nature sucré Gâteau chocolat et noix SV : Semoule BIO au beurre
Semaine 46 Du 13 novembre au 17 novembre C3 S3	<u>Menu Végétarien</u> Salade de blé Omelette aux œufs BIO Haricots verts sautés Crème vanille	Pizza Poêlée de saumon sauce basilic Epinards BIO hachés à la crème Edam Fruit de saison	Salade de perles au surimi Cordon bleu de dinde Ratatouille Yaourt nature sucré BIO G : Pain/Confiture/Fruit	Chou chinois sauce bulgare Lasagnes au bœuf BIO Coulommiers Fruit de saison SV : Lasagnes sans viande	Potage Saint-Germain Rôti de porc au thym Blé au beurre Ossau-Iraty AOP Fruit de saison BIO SP/SV : Potage Saint-Germain Sans lardons SP : Paupiette de veau
Semaine 47 Du 20 novembre au 24 novembre C3 S4	Carottes râpées Filet de hoki MSC au curry Coquillettes semi complètes BIO Saint Paulin Fruit de saison	Taboulé Emincé de dinde à la crème Poêlée de légumes BIO Yaourt aux fruits mixés	Salade piémontaise Veau marengo Courgettes sautées Emmental BIO Fruit de saison SP/SV : Salade piémontaise sans jambon G : Moelleux au chocolat/ Compote pomme coing	Salade verte Bœuf BIO bourguignon Pommes boulangères Petits suisses natures sucrés Zézettes de Sète SP/SV : Pommes boulangères sans lardon	<u>Menu Végétarien</u> Endive en salade Parmentier de lentilles Montagnou Fruit de saison

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