

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 41 Du 6 octobre au 10 octobre C2 S1	Rôti de veau au thym Haricots verts BIO sautés Blé au beurre Tomme Catalane AOP Fruit de saison BIO SV : Filet de colin pané G : Langue de chat/Compote BIO banane/Petits suisses BIO nature	Menu végétarien Salade de pois chiche Lasagnes aux épinards Gouda IGP Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Chanteneige/Fruit BIO	Salade de perles au surimi Cordon bleu de dinde Petits pois carottes BIO Petits suisses BIO nature Compote BIO pomme poire SP/SV : Petits pois carottes BIO sans lardons G : Pain/Saint moret/Fruit	Salade verte de saison Brandade de morue Emmental BIO Fruit de saison G : Palmier/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme abricot	Menu Afrique par les enfants des Terres Blanches Frontignan Trio de carotte tomate avocat Poulet rôti LR Riz Jollof Brebicrème Banane BIO G : Pain/Beurre/ Compote BIO pomme
Semaine 42 Du 13 octobre au 17 octobre C2 S2	Macédoine vinaigrette Filet de hoki MSC beurre citron Gratin de potimarron BIO Fromage blanc BIO nature Fruit au sirop G : Pain/Petit Louis/Fruit	Carottes râpées BIO Raviolis au bœuf sauce tomate Emmental râpé Compote BIO pomme poire SV : Pâtes à la tomate G : Chausson aux pommes/ Yaourt BIO nature	Haricots verts vinaigrette Sauté de veau sauce forestière Pâtes papillons Montagnou Fruit de saison SV : Sauce forestière G : Gaufrettes vanille/Yaourt BIO/ Compote BIO pomme fraise cassis	Menu végétarien Salade de riz Omelette au fromage Ratatouille Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme banane G : Pain/Saint Bricet/Fruit BIO	Salade verte de saison Filet de poisson meunière MSC Pommes noisettes Le Lozère BIO Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/ Petits suisses BIO nature
Semaine 43 Du 20 octobre au 24 octobre Vacances Scolaires C2 S3	Colombo de poulet Poêlée de légumes BIO Pâtes torsades Kiri Fruit de saison SV : Filet de poisson meunière G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme	Taboulé Tielle Haricots beurre Edam Compote BIO pomme banane G : Moelleux au chocolat/Lait/ Fruit de saison BIO	Pamplémousse et sucre Bœuf BIO stroganoff Riz IGP et carottes sautées Six de Savoie Compote BIO pomme abricot SV : Sauce tomate G : Pain/Chavrou/Fruit	Salade de pomme de terre Filet de colin MSC sauce basilic Courgettes au gratin Mini cabrette BIO Fruit de saison G : Madeleine/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme poire	Menu végétarien Betteraves Crousti fromage Petits pois BIO Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Chocolat/Fruit
Semaine 44 Du 27 octobre au 31 octobre Vacances Scolaires C2 S4	Salade de blé Emincé de dinde à la crème Carottes BIO vichy Rouy Compote BIO pomme poire SV : Sauce à la crème G : Pain/Chanteneige/Fruit	Tajine d'agneau aux pruneaux Semoule BIO Mont Lacauze Fruit de saison SV : Filet de hoki MSC et sauce tajine aux pruneaux G:Petit beurre/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme abricot	Salade de pâtes Filet de poisson meunière MSC Poêlée méditerranéenne Petits suisses BIO nature Compote BIO pomme banane G : Pain/Beurre/ Fromage blanc vanille	Menu végétarien Salade verte de saison Riz cantonnais sans viande Petit Louis Fruit de saison BIO G : Gâteau fourré chocolat/ Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis	 Halloween Potage de courge BIO Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fruit de saison SV : Sauce tomate G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme

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