

Menu normal sans lait de vache & dérivés

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40 Du 28 Septembre au 02 Octobre		Salade de Tomate Tielles Ratatouille	Betteraves Sauté de Porc aux Pruneaux Riz Créole	Macédoine BIO Mayonnaise Poulet Roti LR Pâtes Papillons sans lait	Salade Verte Bœuf BIO Stroganof sans lait Polenta sans lait Fromage de chèvre Fruit
		Chausson aux Pommes	Fruit SP : Poulet LR	Tomme de Brebis Banane Pain BIO	
Semaine 41 Du 05 Octobre au 09 Octobre	Pâté de Campagne Pot au Feu au Bœuf BIO Fromage de chèvre Pomme BIO SP/SV : Pois Chiche SV : Légumes de pot au feu	<u>Menu végétarien</u> Salade de Lentilles BIO Omelette Nature sans lait Petit Pois Carottes Compote BIO Pain BIO	Concombres Vinaigrette Navarin d'agneau Semoule BIO Pérail de Brebis Pomme BIO G : Crumble aux Pommes sans lait Compote	Pizza Chèvre Tomate Végétaienne Jardinière de Légume BIO sans lait Compote Spéculos	Carottes BIO Râpées Parmentier de Canard sans lait Fruit SV : Purée
	<u>Menu végétarien</u> Potage Crécy (Carottes BIO) sans lait Moussaka sans Viande sans lait Fruit	Salade d'Endives Rouille de Seiches Tagliatelles Fromage de chèvre Kiwi	Pomme de Terre en Salade Emincé de Dinde au Thym Poêlée de Légumes Chausson aux Pommes G : Pain d'épices/ Compote	Jambon de dinde Cornichon Raviolis au Bœuf sans fromage Pomme BIO SP : Jambon de dinde SV : Tomate SV : Tagliatelles sauce tomate Pain BIO	Chiffonade d'Iceberg Cassoulet avec Saucisse de Toulouse Fromage de chèvre Poire BIO SP : Poulet LR et Haricots blancs SV : Haricots blancs

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée SdeF : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements