

## Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40 Du 28 Septembre au 02 Octobre		Salade de Tomate Tielles Ratatouille Yaourt Nature Sucré Eclair au Chocolat	Betteraves Sauté de Porc aux Pruneaux Riz Créole Fromage Blanc Vanille BIO SP : Poulet LR  G : Fruit/Bi-choco	Macédoine BIO Mayonnaise Poulet Roti LR Pâtes Papillons au Beurre Tomme de Brebis Banane  Pain BIO	Salade Verte Bœuf BIO Strogonof Polenta Cantal Doux BIO Liégeois aux Fruits
Semaine 41 Du 05 Octobre au 09 Octobre	Pâté de campagne Pot au Feu au Bœuf BIO Galet de la Loire Pomme BIO SP : Pâté sans porc SV : Rillettes de Thon SV : Légumes de pot au feu	<u>Menu végétarien</u> Salade de Lentilles BIO Omelette au Fromage Petit Pois Carottes Crème au Chocolat BIO  Pain BIO	Concombres Vinaigrette Navarin d'agneau Semoule BIO Périal de Brebis Pomme BIO  G : Crumble aux Pommes/ Fromage blanc Nature sucré	Pizza Mozzarella Crousti Fromage Jardinière de Légumes BIO Tiramisu SV : Compote et spéculos	Carottes BIO Râpées Parmentier de Canard Yaourt Fermier Nature Sucré SV : Purée
Semaine 42 Du 12 Octobre au 16 Octobre	<u>Menu végétarien</u> Potage Crécy (Carottes BIO) Moussaka sans Viande Crème Anglaise	Salade d'Endives Rouille de Seiches Tagliatelles Saint Félicien Kiwi	Pomme de Terre en Salade Emincé de Dinde au Thym Poêlée de Légumes Yaourt Nature Sucré BIO Moelleux Coco  G : Petit Beurre/ Crème dessert vanille	Rosette Cornichon Raviolis au Bœuf Emmental Râpé BIO Pomme BIO SP : Jambon de dinde SV : Tomate SV : Tagliatelles sauce tomate Pain BIO	Chiffonade d'Iceberg Cassoulet (Saucisse de Toulouse et Saucisson à l'ail) Gouda 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**