

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39 Du 26 septembre au 30 septembre C2 S1	Macédoine mayonnaise Sauté de porc aux pruneaux Pâtes papillons au beurre Gouda IGP Fruit de saison SP : Poulet LR	Salade de tomate BIO Tielle Ratatouille Yaourt fermier de Lozère Eclair au chocolat	Salade de riz IGP Filet de colin MSC à la provençale Haricots beurre Yaourt vanille BIO G : Pain/Saint moret/Fruit	Betteraves vinaigrette Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Vache qui rit Compote de pomme Speculos	Salade verte Bœuf BIO stroganof Pommes vapeur Cantal AOP Fruit de saison
Semaine 40 Du 03 octobre au 07 octobre C2 S2	Rosette cornichon Raviolis au bœuf Emmental râpé Fruit de saison SP/SV : Friand au fromage SV : Macaronis au fromage	Menu végétarien Salade d'haricots verts et maïs Omelette au fromage Petits pois carottes sans viande Crème chocolat	Concombres vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Semoule Péral de brebis Fruit de saison BIO SV : Semoule au beurre G : Roulé à la confiture/ Fromage blanc nature sucré	Chou chinois sauce bulgare Seiche provençale Tagliatelles Petits suisses aromatisés BIO	Carottes BIO râpées Parmentier de canard Yaourt nature brassé et sucre SV : Purée de pomme de terre
Semaine 41 Du 10 octobre au 14 octobre C2 S3	Menu végétarien Chiffonade d'iceberg Lasagnes aux aubergines Camembert BIO Crème anglaise Speculos	Potage crécy (carottes BIO) Filet de hoki MSC au curry Trio de choux au gratin Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Pomme de terre en salade Emincé de dinde au thym Poêlée de légumes Yaourt nature sucré BIO Moelleux citron coco G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing	Quiche lorraine Pot au feu au bœuf BIO Morbier Fruit de saison SP/SV : Pizza SV : Légumes sans viande	Salade d'endives Cassoulet garni Tendre bleu Fruit de saison BIO SP : Poulet rôti LR SP/SV : Haricots blancs sans porc
Semaine 42 Du 17 octobre au 21 octobre C2 S4	Salade de pâtes Filet de hoki MSC sauce à l'oseille Haricots verts sautés BIO Edam Fruit de saison	Radis beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Petits suisses natures sucré Madeleine	Pois chiche et tomates Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Tomme catalane AOP Compote pomme fraise G : Gaufre au sucre/ Yaourt aromatisé	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Boulghour BIO Yaourt aux fruits mixés	Menu végétarien Salade de lentilles Tarte tomate chèvre Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP 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

Menus du 26 septembre au 21 octobre 2022
Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39 Du 26 septembre au 30 septembre C2 S1	Macédoine vinaigrette Sauté de porc aux pruneaux Pâtes papillons au beurre Gouda IGP Fruit de saison SP : Poulet LR	Salade de tomate BIO Pizza Ratatouille Yaourt fermier de Lozère Tarte aux pommes	Salade de riz IGP Paupiette de veau Haricots beurre Yaourt vanille BIO G : Pain/Saint moret/Fruit	Betteraves vinaigrette Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Vache qui rit Compote de pomme Speculos	Salade verte Bœuf BIO stroganof Pommes vapeur Cantal AOP Fruit de saison
Semaine 40 Du 03 octobre au 07 octobre C2 S2	Rosette cornichon Poulet rôti LR Macaronis au fromage Emmental râpé Fruit de saison SP/SV : Friand au fromage	Menu végétarien Salade d'haricots verts et maïs Riz créole Petits pois carottes sans viande Crème chocolat	Concombres vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Semoule Périal de brebis Fruit de saison BIO SV : Semoule au beurre G : Palmier/ Fromage blanc nature sucré	Chou chinois vinaigrette Cordon bleu de dinde Tagliatelles Petits suisses aromatisés BIO	Carottes BIO râpées Parmentier de canard Yaourt nature brassé et sucre SV : Purée de pomme de terre
Semaine 41 Du 10 octobre au 14 octobre C2 S3	Menu végétarien Chiffonade d'iceberg Lasagnes aux aubergines Camembert BIO Fruit de saison Speculos	Potage crécy (carottes BIO) Steak haché de bœuf BIO Trio de choux au gratin Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Pomme de terre en salade Emincé de dinde au thym Poêlée de légumes Yaourt nature sucré BIO Gâteau fourré chocolat G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing	Pizza Pot au feu au bœuf BIO Morbier Fruit de saison SP/SV : Pizza SV : Légumes sans viande	Salade d'endives Cassoulet garni Tendre bleu Fruit de saison BIO SP : Poulet rôti LR SP/SV : Haricots blancs sans porc
Semaine 42 Du 17 octobre au 21 octobre C2 S4	Salade de pâtes Paupiette de veau Haricots verts sautés BIO Edam Fruit de saison	Radis beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Fromage blanc nature sucré Pain d'épices	Pois chiche et tomates Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Tomme catalane AOP Compote pomme fraise G : Gaufrettes vanille/ Yaourt aromatisé	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Bouglhour BIO Yaourt aux fruits mixés	Menu végétarien Salade de lentilles Pizza Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP 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

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39 Du 26 septembre au 30 septembre C2 S1	Macédoine mayonnaise Sauté de porc aux pruneaux	Salade de tomate BIO Tielle Ratatouille	Salade de riz IGP Filet de colin MSC à la provençale	Betteraves vinaigrette Filet de poisson MSC meunière	Salade verte Bœuf BIO stroganof sans crème
	Pâtes papillons sans beurre Fromage de chèvre	Compote pomme fraise Gaufre au chocolat	Haricots beurre sans beurre Compote pomme poire BIO	Petits pois carottes Fromage de chèvre	Pommes vapeur Fromage de chèvre
	Fruit de saison SP : Poulet LR			Compote de pomme Speculos	Fruit de saison
			G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit		
Semaine 40 Du 03 octobre au 07 octobre C2 S2	Jambon de dinde cornichon Raviolis au bœuf Sans emmental râpé Fromage de chèvre Fruit de saison SV BLEU : Macaronis sans fromage	Menu végétarien Salade d'haricots verts et maïs Omelette sans lait Petits pois carottes sans beurre Compote pomme coing	Concombres vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Semoule Périal de brebis Fruit de saison BIO G : Palmier/ Compote pomme banane	Chou chinois vinaigrette Seiche provençale Tagliatelles Fruit de saison	Carottes BIO râpées Parmentier de canard sans lait Fruit de saison SV : Purée de pomme de terre sans lait
Semaine 41 Du 10 octobre au 14 octobre C2 S3	Menu végétarien Chiffonade d'iceberg Lasagnes aux aubergines sans lait Fromage de chèvre Fruit de saison Speculos	Potage crécy (carottes BIO) sans lait Filet de hoki nature Trio de choux nature Fromage de chèvre Fruit de saison	Pomme de terre en salade Emincé de dinde au thym Poêlée de légumes sans beurre Compote pomme Gaufre G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme coing	Tielle Pot au feu au bœuf BIO Fromage de chèvre Fruit de saison SP/SV : Pizza SV : Légumes sans viande	Salade d'endives Chipolata Haricots blancs sauce tomate Fromage de chèvre Fruit de saison BIO SP : Poulet rôti LR SP/SV : Haricots blancs sans porc
Semaine 42 Du 17 octobre au 21 octobre C2 S4	Salade de pâtes Filet de hoki nature Haricots verts sautés BIO Sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison	Radis sans beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO sans emmental râpé Fromage de chèvre Compote pomme abricot Pain d'épices	Pois chiche et tomates Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Fromage de chèvre Compote pomme fraise G : Gaufre au sucre/Fruit	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Bouglhour BIO Fruit de saison	Menu végétarien Salade de lentilles Double portion Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP 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