

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40 Du 02 octobre au 06 octobre C2 S1	Sauté de porc aux pruneaux Pâtes papillons Gouda IGP Fruit de saison BIO SP/SV : Filet de colin MSC pané	<u>Menu anti-gaspi Vic-la-Gardiole</u> Tomate maïs mozzarella Poulet rôti LR Frites ketchup Tiramisu	Salade de riz IGP Filet de colin MSC à la provençale Haricots beurre Yaourt vanille BIO G : Pain/Saint moret/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Crème dubarry Œuf dur sauce mornay Carottes BIO Vichy Saint Félicien Compote de pomme	Salade verte Bœuf BIO stroganoff Pommes vapeur Cantal AOP Fruit de saison
Semaine 41 Du 09 octobre au 13 octobre C2 S2	Rosette cornichon Raviolis au bœuf Emmental râpé Fruit de saison SP/SV : Friand au fromage SV : Tagliatelles sauce tomate	<u>Menu végétarien</u> Salade d'haricots verts et maïs Omelette au fromage Petits pois carottes BIO Crème chocolat	Concombres vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Semoule Périal de brebis Fruit de saison BIO SV : Semoule au beurre G : Roulé confiture de fraise/ 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 42 Du 16 octobre au 20 octobre C2 S3	<u>Menu végétarien</u> Chiffonade d'iceberg Lasagnes aux aubergines Camembert BIO Crème anglaise Speculos	Salade d'endives Cassoulet garni Tendre bleu Fruit de saison BIO SP : Poulet rôti LR SP/SV : Haricots blancs sans porc	Pommes 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	Potage crécy (carottes BIO) Filet de hoki MSC au curry Trio de choux au gratin Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Friand au fromage Pot au feu au bœuf BIO Morbier Fruit de saison SV : Légumes sans viande
Semaine 43 Du 23 octobre au 27 octobre Vacances Scolaires C2 S4	Salade de pâtes Filet de hoki MSC sauce à l'oseille Haricots verts sautés BIO Edam Fruit de saison G : Pain/Chocolat/ Yaourt à la vanille	Radis beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Compote pomme Madeleine G : Pain/Confiture/Flan	Salade de pois chiches Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Tomme catalane AOP Fruit de saison G : Gaufre/ Yaourt aromatisé	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Bouglhour BIO Yaourt aux fruits mixés G : Pain/Vache qui rit/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles Tarte tomate chèvre Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison G : Pain d'épices/ Compote pomme abricot

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 02 octobre au 27 octobre 2023
**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 40 Du 02 octobre au 06 octobre C2 S1	Sauté de porc aux pruneaux Pâtes papillons Gouda IGP Fruit de saison BIO SP VERT : Cordon bleu de dinde	Menu anti-gaspi Vic-la-Gardiole Tomate maïs mozzarella Poulet rôti LR Frites ketchup Compote pomme coing Speculos	Salade de riz IGP Paupiette de veau Haricots beurre Yaourt vanille BIO G : Pain/Saint moret/Fruit	Menu végétarien Crème dubarry Pâtes Carottes BIO Vichy Saint Félicien Compote de pomme	Salade verte Bœuf BIO stroganoff Pommes vapeur Cantal AOP Fruit de saison
Semaine 41 Du 09 octobre au 13 octobre C2 S2	Rosette cornichon Poulet rôti LR Tagliatelles sauce tomate Fruit de saison SP/SV : Friand au fromage	Menu végétarien Salade d'haricots verts et maïs Riz créole Petits pois carottes BIO Crème chocolat	Concombres vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Semoule Pérail 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 42 Du 16 octobre au 20 octobre C2 S3	Menu végétarien Chiffonade d'iceberg Lasagnes aux aubergines Camembert BIO Fruit de saison Speculos	Salade d'endives Cassoulet garni Tendre bleu Fruit de saison BIO SP : Poulet rôti LR SP/SV : Haricots blancs sans porc	Pommes 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	Potage crécy (carottes BIO) Steak haché de bœuf BIO Trio de choux au gratin Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Friand au fromage Pot au feu au bœuf BIO Morbier Fruit de saison SV : Légumes sans viande
Semaine 43 Du 23 octobre au 27 octobre Vacances Scolaires C2 S4	Salade de pâtes Paupiette de veau Haricots verts sautés BIO Edam Fruit de saison G : Pain/Chocolat/ Yaourt à la vanille	Radis beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Compote pomme Pain d'épices G : Pain/Confiture/Flan	Salade de pois chiches Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Tomme catalane AOP Fruit de saison G : Gaufrettes vanille/ Yaourt aromatisé	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Boullghour BIO Yaourt aux fruits mixés G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Menu végétarien Salade de lentilles Pizza Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison G : Pain d'épices/ Compote pomme abricot

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 40 Du 02 octobre au 06 octobre C2 S1	Sauté de porc aux pruneaux Pâtes papillons	Menu anti-gaspi Vic-la-Gardiole Tomate maïs sans mozzarella Poulet rôti LR	Salade de riz IGP Filet de colin MSC à la provençale	Menu végétarien Crème dubarry sans lait Œuf dur chaud	Salade verte Bœuf BIO stroganoff sans crème
	Fromage de chèvre	Frites ketchup	Haricots beurre sans beurre Compote pomme poire BIO	Carottes BIO Vichy	Pommes vapeur
	Fruit de saison BIO	Fromage de chèvre Compote pomme coing Speculos		Fromage de chèvre Compote de pomme	Fromage de chèvre Fruit de saison
			G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit		
Semaine 41 Du 09 octobre au 13 octobre C2 S2	Macédoine vinaigrette	Menu végétarien Salade d'haricots verts et maïs	Concombres vinaigrette Rôti de veau à la moutarde	Chou chinois vinaigrette	Carottes BIO râpées
	Raviolis au bœuf sans emmental râpé	Omelette sans lait	Semoule Périal de brebis	Seiche provençale Tagliatelles	Parmentier de canard sans lait Fruit de saison
	Fromage de chèvre	Petits pois carottes BIO sans beurre Compote pomme coing	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	SV : Purée de pomme de terre sans lait
	Fruit de saison		G : Chamonix/ Compote pomme banane		
Semaine 42 Du 16 octobre au 20 octobre C2 S3	Menu végétarien Chiffonade d'iceberg	Salade d'endives	Pommes de terre en salade Emincé de dinde au thym	Potage crécy (carottes BIO) sans lait	Tielle
	Lasagnes aux aubergines sans lait	Chipolata	Poêlée de légumes sans beurre	Filet de hoki nature	Pot au feu au bœuf BIO
	Fromage de chèvre	Fromage de chèvre	Compote pomme	Trio de choux nature	Fromage de chèvre
	Fruit de saison Speculos	Fruit de saison BIO SP : Poulet rôti LR SP/SV : Haricots blancs sans porc	Gaufre	Fromage de chèvre Fruit de saison	Fruit de saison SV : Légumes sans viande
		G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme coing			
Semaine 43 Du 23 octobre au 27 octobre Vacances Scolaires C2 S4	Salade de pâtes	Radis sans beurre	Salade de pois chiches Colombo de poulet	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives	Menu végétarien Salade de lentilles Double portion
	Filet de hoki nature	Spaghetti bolognaise au bœuf BIO	Courgettes BIO sautées	Bouglhour BIO	Quinoa aux petits légumes
	Haricots verts sautés BIO Sans beurre	Fromage de chèvre	Fromage de chèvre	Fruit de saison	Ossau-Iraty AOP Fruit de saison
	Fromage de chèvre	Compote pomme	Fruit de saison		
Fruit de saison	Pain d'épices	G : Gaufre au sucre/ Compote pomme			
	G : Pain/Chocolat/ Compote pomme fraise	G : Pain/Confiture/Fruit		G : Pain d'épices/ Compote pomme abricot	

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