





















Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 44 Du 28 octobre au 1er novembre Vacances Scolaires C3 S1	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves Omelette maison Petits pois Yaourt BIO nature Compote pomme banane  G : Brownie/Lait/Fruit	Croisillon au fromage Emincé de dinde à la crème Carottes BIO vichy Fruit de saison  G : Pain/Chanteneige/Fruit	Tajine d'agneau aux pruneaux Semoule BIO Tomme crayeuse Fruit de saison SV : Sauce tajine aux pruneaux  G : Pain/Pâte à tartiner/ Compote pomme	 <u>Halloween</u> Potage de courge BIO Filet de colin MSC pané Gnocchis poelés à la sauce tomate Eclair au chocolat G : Pain/Beurre/Yaourt aux fruits	Jour Férié - 1er Novembre Fête de la Toussaint
Semaine 45 Du 4 novembre au 8 novembre  C3 S2	Coleslaw Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé Fruit de saison BIO  SV : Pâtes à la sauce tomate	<u>Menu Végétarien</u> Salade de pois chiche Tarte tomate chèvre Poêlée de légumes Yaourt aromatisé	Blanquette de veau Riz créole Rouy Compote BIO pomme poire SV : Sauce crème champignon  G : Gaufre au chocolat/Fruit	Salade de blé Chipolatas Haricots verts BIO sautés Cantal AOP  Crumble aux pommes SP/SV : Omelette	Salade verte Brandade de morue Le lozère BIO  Fruit de saison BIO 
Semaine 46 Du 11 novembre au 15 novembre  C3 S3	Jour Férié - 11 Novembre Fête de l'Armistice 1918	Pâté de campagne et cornichon Paëlla de la mer  Brie BIO  Fruit de saison BIO  SP/SV : Macédoine mayonnaise	Taboulé Poulet rôti LR Fondue de poireaux Fromage blanc vanille Fruit de saison  G : Moelleux au chocolat/ Compote pomme coing	<u>Menu Végétarien</u> Carbonade de bœuf BIO Pâtes papillons  Emmental BIO  Flan au caramel SP : Carbonade sans lardons SV : Haricots rouges sauce tomate	<u>Menu Végétarien</u> Salade de pomme de terre Œufs durs Epinards à la béchamel Petits suisses nature sucrés Fruit de saison BIO 
Semaine 47 Du 18 novembre au 22 novembre  C3 S4	Haricots verts en salade Spaghettis à la bolognaise  Emmental râpé BIO  Fruit de saison SV : Pâtes à la sauce tomate	Salade de riz Filet de poisson meunière MSC Chou fleur en gratin  Gouda IGP  Compote BIO pomme fraise cassis	Ragoût languedocien au veau aux légumes et pomme de terre Saint Paulin Fruit de saison BIO SV : Ragoût sans viande  G : Pain/Confiture/ Yaourt nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Soupe de légumes Tartiflette sans viande  Fromage blanc BIO nature  Zézettes de Sète	Salade de pâtes Sauté de porc à la moutarde Haricots beurre  Ossau Iraty AOP  Fruit de saison BIO  SP/SV : Filet de colin MSC pané


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



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

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

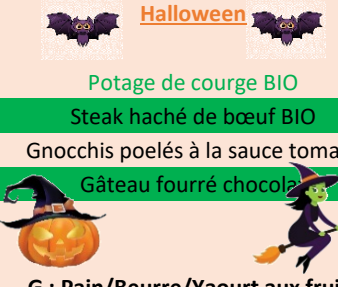








## Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 44 Du 28 octobre au 1er novembre Vacances Scolaires C3 S1	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves	Tielle	Tajine d'agneau aux pruneaux	 <u>Halloween</u> 	Jour Férié - 1er Novembre Fête de la Toussaint
	Omelette maison sans lait Petits pois sans beurre Compote pomme banane	Emincé de dinde sans crème Carottes BIO vichy Fruit de saison	Semoule BIO Fromage de chèvre Fruit de saison	Potage de courge BIO sans lait Filet de poisson meunière MSC Gnocchis poelés sans beurre Sauce tomate Gaufre au chocolat	
	G : Brownie/Fruit	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	G : Pain/Chocolat/ Compote pomme	G : Pain/Confiture/Fruit	
Semaine 45 Du 4 novembre au 8 novembre C3 S2	Coleslaw Raviolis de bœuf à la tomate Fromage de chèvre Fruit de saison BIO 	Salade de pois chiche Tielle Poêlée de légumes sans beurre Compote pomme fraise	Blanquette de veau sans crème Riz créole Fromage de chèvre Compote BIO pomme poire	Salade de blé Chipolatas Haricots verts BIO sautés sans beurre Fromage de chèvre Crumble aux pommes sans beurre	Salade verte Paupiette de veau Purée sans lait Fromage de chèvre Fruit de saison BIO 
			G : Gaufre au chocolat/Fruit		
Semaine 46 Du 11 novembre au 15 novembre C3 S3	Jour Férié - 11 Novembre Fête de l'Armistice 1918	Pâté de campagne et cornichon Paëlla de la mer Fromage de chèvre Fruit de saison BIO 	Taboulé Poulet rôti LR Fondue de poireaux sans lait Fruit de saison	Carbonade de bœuf BIO Pâtes papillons Fromage de chèvre Fruit de saison	<u>Menu Végétarien</u> Salade de pomme de terre Œufs durs Epinards nature Fruit de saison BIO 
			G : Brownie/ Compote pomme coing		
Semaine 47 Du 18 novembre au 22 novembre C3 S4	Haricots verts en salade Spaghettis à la bolognaise Fromage de chèvre Fruit de saison	Salade de riz Filet de poisson meunière MSC Chou fleur nature Fromage de chèvre Compote BIO pomme fraise cassis	Ragoût languedocien au veau aux légumes et pomme de terre Fromage de chèvre Fruit de saison BIO	<u>Menu Végétarien</u> Soupe de légumes sans lait Pommes boulangères sans viande Compote BIO pomme Zézettes de Sète	Salade de pâtes Sauté de porc à la moutarde sans lait Haricots beurre sans beurre Ossau Iraty AOP  Fruit de saison BIO 
			G : Pain/Confiture/Fruit		

**Menus du 28 octobre au 22 novembre 2024**  
**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 44 Du 28 octobre au 1er novembre Vacances Scolaires C3 S1	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves Riz créole Petits pois Yaourt BIO nature Compote pomme banane  <b>G : Petit beurre/Lait/Fruit</b>	Friand au fromage Emincé de dinde à la crème Carottes BIO vichy Fruit de saison  <b>G : Pain/Chanteneige/Fruit</b>	Tajine d'agneau aux pruneaux Semoule BIO Tomme crayeuse Fruit de saison  <b>G : Pain/Chocolat/ Compote pomme</b>	 <u>Halloween</u> Potage de courge BIO Steak haché de bœuf BIO Gnocchis poelés à la sauce tomate Gâteau fourré chocolat <b>G : Pain/Beurre/Yaourt aux fruits</b>	Jour Férié - 1er Novembre Fête de la Toussaint
	Semaine 45 Du 4 novembre au 8 novembre  C3 S2	Jambon de dinde Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé Fruit de saison BIO 	<u>Menu Végétarien</u> Salade de pois chiche Pizza Poêlée de légumes Yaourt aromatisé	Blanquette de veau Riz créole Rouy Compote BIO pomme poire  <b>G : Gâteau fourré chocolat/Fruit</b>	
Semaine 46 Du 11 novembre au 15 novembre  C3 S3	Jour Férié - 11 Novembre Fête de l'Armistice 1918	Pâté de campagne et cornichon Cordon bleu de dinde Riz au poivron Brie BIO  Fruit de saison BIO  <b>SP VERT : Macédoine vinaigrette</b>	Taboulé Poulet rôti LR Fondue de poireaux Fromage blanc vanille Fruit de saison  <b>G : Langues de chat/ Compote pomme coing</b>	Carbonade de bœuf BIO Pâtes papillons Emmental BIO  Flan au caramel <b>SP : Carbonade sans lardons</b>	<u>Menu Végétarien</u> Salade de pomme de terre repas Epinards à la béchamel Petits suisses nature sucrés Fruit de saison BIO 
Semaine 47 Du 18 novembre au 22 novembre  C3 S4		Haricots verts en salade Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé BIO  Fruit de saison	Salade de riz Paupiette de veau Chou fleur en gratin Gouda IGP  Compote BIO pomme fraise cassis	Ragoût languedocien au veau aux légumes et pomme de terre Saint Paulin Fruit de saison BIO  <b>G : Pain/Confiture/ Yaourt nature sucré</b>	<u>Menu Végétarien</u> Soupe de légumes Tartiflette sans viande Fromage blanc BIO nature  Speculos

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



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles