

Menus du 30 septembre au 25 octobre 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 40 Du 30 septembre au 4 octobre C2 S1	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Lasagnes épinards BIO à la crème Petits suisses aromatisés Fruit de saison BIO 	Macaronade au bœuf BIO Penne Emmental râpé Gâteau fourré chocolat	Rosette et cornichon Poulet rôti LR Courgettes BIO sautées Montlacaune Fruit de saison SP : Jambon de dinde cornichon G : Gaufrette vanilles/ Yaourt aromatisé	Salade verte et croûtons Sauté de porc aux olives Pomme de terre et carottes Yaourt BIO nature  Sucre proposé à part SP : Poulet rôti LR	Salade de blé Paupiette de veau Duo de choux BIO en gratin Saint nectaire AOP  Compote pomme banane
Semaine 41 Du 7 octobre au 11 octobre C2 S2	Betteraves Poulet basquaise Riz créole Emmental BIO  Fruit de saison BIO 	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles BIO Pâtes Ratatouille Crème vanille	Tomate vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Frites Edam Compote pomme coing G : Palmier/ Yaourt nature sucré	Salade verte et dès féta Poulet rôti LR Tagliatelles Fruit de saison BIO 	Taboulé Cordon bleu de dinde Haricots verts sautés Fromage blanc à la vanille Fruit de saison BIO 
Semaine 42 Du 14 octobre au 18 octobre C2 S3	Pamplemousse et sucre Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé BIO  Compote pomme fraise	Salade de perles sans surimi Emincé de dinde au thym Potimarron en gratin Fromage blanc BIO nature  Sucre proposé à part	Salade verte Chipolatas Purée de pomme de terre BIO Petits suisses nature sucrés SP : Paupiette de veau G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme	Crème Dubarry Steak haché de bœuf BIO Quinoa aux petits légumes Fruit de saison BIO 	Salade de riz Poulet rôti LR Carottes vichy Tomme Catalane AOP  Fruit de saison BIO 
Semaine 43 Du 21 octobre au 25 octobre Vacances Scolaires C2 S4	Pizza Colombo de poulet Poêlée de légumes Fruit de saison BIO G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Salade de blé Cordon bleu de dinde Haricots beurre Port salut Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/Flan	Carottes râpées BIO Sauté de veau sauce forestière Pâtes papillons Fromage blanc nature sucré SV: Pâtes papillons aux champignons G : Pain/Chavrou/Fruit	Salade de pomme de terre Paupiette de veau Gratin de courgettes Montboissié Compote BIO pomme poire G : Pain/Chocolat/ Yaourt à la vanille	<u>Menu végétarien</u> Salade verte Couscous de légumes et pois chiche Semoule BIO Yaourt aromatisé Fruit de saison G : Palmier/ 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



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