

## Les menus du 1er au 19 octobre 2018



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1er au 5 octobre semaine 40	Mâche Macaronade au <b>bœuf BIO PL</b> + emmental râpé Compote pomme / coing Spéculos	<b>Menu alternatif</b> <b>Haricots verts BIO</b> / maïs / dés d'emmental Couscous sans viande Yaourt à boire Pomme <b>PL</b>	Tomate / mozzarella Saucisse de F PdeT boulangères <b>Yaourt BIO</b> <b>SP SV : tortilla PdeT sans lardons</b> G : Petits suisses / beignet au chocolat	Salade de <b>pâtes BIO</b> Croque Monsieur Ratatouille Bleu des causses <b>AOP</b> et brique de maubert Banane <b>SP : croque Mr à la dinde</b> <b>Pain complet</b>	<b>Carottes BIO</b> rapées Cubes de poisson <b>MSC</b> au safran Polenta Fromage blanc à la vanille
Du 8 au 12 octobre semaine 41	Pâté de campagne Flan au fromage ( <b>œuf BIO</b> ) Riz pilaf Fourme d'ambert <b>AOP</b> et galet de la loire kiwi <b>SP SV : Croisillon à l'emmental</b>	Betteraves Poulet <b>LR</b> Petits pois aux lardons <b>Brie BIO</b> Raisin <b>SP SV : P.pois sans lardons</b>	Mélange baltique (laitue iceberg, carottes râpées, concombre) sauce bulgare Petits beignets de poisson <b>MSC</b> Papillons au beurre <b>Fromage blanc BIO</b> G : Flan / moelleux au chocolat	<b>Pois chiches BIO</b> en salade Rôti de porc <b>LR</b> Purée crécy (carottes) Babybel Poire <b>PL</b> <b>SP SV : Brochette de poisson pané</b>	<b>Tomate BIO PL</b> / maïs / olives / féta Brandade de morue <b>PL</b> Crème à la vanille Petit lu
Du 15 au 19 octobre semaine 42	Pamplémousse Rougail saucisse <b>PL</b> Lentilles <b>Flan BIO</b> <b>SP SV : omelette / lentilles sans porc</b>	Salade de <b>riz BIO</b> Blanquette de veau <b>PL</b> Salsifis béchamel Moissac des cévennes et gouda Raisin <b>Pain de campagne</b> <b>SP SV : salsifis sans porc</b>	Radis / beurre Spagettis bolonaise ( <b>bœuf BIO</b> , emmental râpé) Crème dessert au chocolat <b>SV : spaghettis au fromage</b> G : Pain / kiri / banane	Pizza de saison Filet de poisson <b>MSC</b> provençale Chou fleur et brocolis <b>Emmental BIO</b> Pomme <b>PL</b>	<b>Menu alternatif</b> Endives / dés d'emmental / croûtons Lasagnes aux <b>courgettes BIO</b> (pâtes / courgettes) Eclair au chocolat

**SV** : Sans viande

**SP** : Sans porc

**PL** Produit Local



**LR** : Label Rouge

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**BIO** Produit issu de l'agriculture biologique



**SdeF** : Sud de France



**MSC** : Ecolabel pêche durable

*NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés*