

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 Moelleux chocolat maison SV : Haricots rouges sauce tomate	Rosette et cornichon Œuf dur sauce Mornay Courgettes BIO sautées Montlacaune Fruit de saison SP : Jambon de dinde cornichon G : Gaufre au sucre/ 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 Filet de colin à la provençale 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  SV: Riz et sauce basquaise	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles BIO Omelette au fromage Ratatouille Crème vanille	Coleslaw Rôti de veau à la moutarde Frites Edam Compote pomme coing G : Roulé à la confiture/ Yaourt nature sucré	Salade verte et dès féta Seiche provençale 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  SV: Spaghettis à la tomate	Salade de perles au 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	<u>Menu végétarien</u> Crème Dubarry Croustifromage Quinoa aux petits légumes Fruit de saison BIO 	Salade de riz Filet de hoki MSC au curry 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 Tielle 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 Filet de colin MSC sauce basilic 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 : Madeleine/ 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