

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