



Menu du 03 au 28 octobre 2022

sous réserve de modifications ultérieures

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 03/10 au 07/10	Salade de riz BIO Haut cuisse poulet Chou-fleur béchamel Fruit BIO	Concombre à la féta AOP Sauté de veau Haricots beurre Brownie	Oeuf dur mayonnaise Filet de colin lieu MSC Purée de pomme de terre Fruit BIO	Betterave cuite BIO pommes et noix Cappelletti au fromage sauce forestière Flan	Salade verte BIO Chipolata Lentilles vertes BIO cuisinées Yaourt aromatisé
du 10/10 au 14/10	Carottes BIO râpées au vinaigre de Xérès Œuf poché Epinards BIO béchamel Tarte aux pommes	Salade de boulgour BIO mimolette à l'huile de noix Emincé de porc Petits pois BIO Fruit BIO	Radis beurre Pâte carbonara au jambon et fromage Purée de fruits BIO	Chou Rouge sauce blanche Blanquette de saumon Riz BIO Yaourt	Soupe de légumes BIO Sauté de mouton sauce aux épices Semoule BIO Fruit
du 17/10 au 21/10	céleri rave râpé aux crevettes Emincé de dinde Purée de pois cassé yaourt fruits mixés BIO	Salade de pomme de terre à la ciboulette poisson pané MSC Gratin de butternut BIO au chèvre Fruit	Betterave cuite vinaigrette couscous végétarien quinoa BIO Fruit	Coleslaw aux raisins secs Bœuf braisé Haricots verts extra fins Paris Brest	Velouté de potiron BIO et pomme de terre escalope de poulet au paprika Carottes vapeur Biscuit moelleux Chamonix
du 24/10 au 28/10	Tarte chevre tomate Poisson meunière MSC Brocolis BIO Fruit BIO	Salade de mâche Pâtes à la bolognaise végétale (lentilles BIO, carottes BIO) Crème dessert	Taboulé d'automne (potiron BIO, petits pois, raisins secs) Emincé de veau aux champignons Salsifis et carottes BIO en gratin Fruit	Salade verte Escalope de dinde panée Poêlée de légumes BIO et pomme de terre Yaourt	Radis émincé au maïs et dés de fromage Filet de colin lieu MSC sauce poivrons riz basmati Mousse chocolat

Cuisine Centrale : 05 34 26 01 84



Élaboré sur place

F : produit brut frais



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France

Une entrée ou un dessert supplémentaire est ajouté gracieusement à chaque repas livré