



Menus Octobre 2023

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 02/10 au 06/10	Roti de porc Blé BIO aux carottes Fruit BIO Fromage AOP	Concombre et féta Sauté de veau Brocolis Cake à la banane	Chou-fleur BIO vinaigrette Filet de poisson MSC à la citronnelle Purée de pomme de terre Fruit	Betterave crue BIO râpée Riz BIO veggie façon cantonnaise (petits pois, carotte, pois chiche, oeuf) Crème dessert BIO	Tomate mozzarella basilic et semoule Escalope de volaille au jus Haricots verts extra fins Yaourt à boire BIO
du 09/10 au 13/10	Chou-fleur cru vinaigrette Lasagne végétarienne aux légumes Paris Brest	Terrine aveyronnaise Escalope de porc à la moutarde Haricots blancs cuisinés aux carottes Fruit BIO	Salade verte BIO au fromage Quiche aux légumes Mousse chocolat	Endives au bleu Poisson pané MSC Purée au pois cassé Fromage AOP	Taboulé d'automne Sauté de mouton Ratatouille BIO Fruit
du 16/10 au 20/10	Chou chinois Rougail des Iles Riz Petit suisse BIO	Salade pomme de terre dès de fromage Poisson meunière MSC Poêlée courge et poireau BIO Fruit BIO	Omelette BIO à la pomme de terre Fruit BIO Fromage	Carottes BIO râpées locales Bœuf BIO local à la créole Butternut Gâteau manioc	Radis beurre Filet de poisson MSC sauce fenouil Patate douce Yaourt BIO
du 23/10 au 27/10	Feuilleté fromage Poisson pané MSC Haricots beurre Fruit BIO	Cèleri cru râpé Coquillettes BIO aux légumes et lentilles BIO Liégeois chocolat	Salade de riz BIO au thon Emincé de veau Epinard à la crème Yaourt BIO	Salade verte aux croutons Escalope dinde à la crème Carotte BIO et potimarron Fromage AOP	Betterave cuite BIO au fromage blanc Chipolata Flageolets cuisinés Fruit BIO
du 30/10 au 03/11	Haut de cuisse de poulet Riz BIO aux légumes Fruit Fromage BIO	Salade à la féta AOP Emincé de bœuf Petits pois Tarte flan	Férié	Haricots verts vinaigrette Poisson meunière Pâtes au fromage Fruit	Salade d'endives Lasagne végétarienne (blé et légumes) Mousse chocolat



Élaboré sur place



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France

Cuisine Centrale : 05 34 26 01 84

F : produit brut frais Une entrée ou un dessert supplémentaire est ajouté gracieusement à chaque repas livré