



# Menus Septembre 2023

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 04/09 au 08/09	Emincé de porc Riz BIO - ratatouille Fromage BIO Fruit	Tomate BIO mozzarella Sauté de veau aux olives Carottes BIO Brownie	Haricots verts vinaigrette Filet de poisson MSC sauce citron Purée Fruit BIO	Melon Pâtes BIO bolo-végé (lentilles corail, carottes, oignon, sauce tomate, fromage râpé) Crème dessert BIO	Concombre BIO ciboulette Blanc de dinde à la moutarde Pommes rissolées Yaourt BIO
du 11/09 au 15/09	Tomates BIO féta AOP Tajine Veggie (carotte, courgette, abricot sec, pois chiche, épices) Semoule BIO Purée de fruits BIO	Rosette beurre Emincé de dinde au jus Gratin de pâtes BIO Fruit BIO	Salade aux dés de fromage Saucisse Petits pois extra fins Flan nappé caramel	Pastèque Poisson meunière Boulgour BIO à la tomate Fromage AOP	Taboulé Sauté de bœuf Courgettes Fruit BIO
du 18/09 au 22/09	Duo de salade Haut de cuisse de poulet Riz BIO façon paella Petit suisse BIO	Salade de pomme de terre et fromage Poisson pané MSC Brocolis Fruit BIO	Tomates mozzarella Emincé de veau Carottes Gâteau maison	Gratin de pomme de terre, carotte et lentilles vertes BIO Fromage BIO Fruit local	Radis beurre Filet de Poisson MSC sauce crevettes Blé BIO Yaourt BIO
du 25/09 au 29/09	Feuilleté fromage Poisson meunière MSC Céleri branche au chorizo Fruit	Carottes râpées Riz BIO sauté aux lentilles Œuf poché Mousse au chocolat	Quinoa BIO au thon Sauté de mouton Courgettes et carottes Yaourt BIO	Salade verte Escalope dinde viennoise Petits pois pomme de terre Fromage AOP	Betterave cuite vinaigrette Pâte BIO à la bolognaise au bœuf Fruit



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