



Menu du 30 octobre au 01 décembre 2023

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 30/10 au 31/10	Haut de cuisse de poulet Riz BIO aux légumes Fruit Fromage BIO	Salade niçoise a la feta Emincé de bœuf Petits pois Tarte flan	Férié	(Coupure électricité en cuisine) Haricots verts vinaigrette Jambon Chips Fruit	Radis Lasagne végétarienne (blé et légumes) Mousse chocolat
du 06/11 au 10/11	Mâche vinaigrette Raviolis bœuf au fromage Crème dessert BIO	Terrine aveyronnaise Escalope de volaille Gratin chou-fleur et pomme de terre Fruit	Salade verte Quiche aux légumes Fromage Purée de fruits BIO	Soupe de légumes BIO Filet de colin lieu MSC Riz à la provençale Fromage AOP	Taboulé à l'orientale Sauté de mouton Carottes vapeur Fruit
du 13/11 au 17/11	Velouté de carotte BIO Chipolata Lentilles cuisinées Yaourt BIO	Salade pâtes BIO au fromage Poisson meunière MSC Haricots verts extra fins Fruit BIO	Hachis Parmentier Végétal (purée de pdt, carottes, haricot rouge, sauce tomate) Fromage Fruit	Menu 100% LOCAL : Salade de patate douce Sauté de veau Butternut rôti au four Yaourt	Duo de crudités (chou et carotte) Filet de poisson MSC sauce ... Boullgour à l'indienne Petit suisse BIO
du 20/11 au 24/11	Tarte fromage Poisson pané MSC Potimarron à la crème Fruit BIO	Duo de salade (batavia, endives)+noix Œuf poché épinard et pomme de terre béchamel Liégeois chocolat	Salade de riz au thon Bœuf émincé Carottes à la crème Fruit	Soupe de légumes Escalope dinde panée Petits pois extra fins Fromage BIO	Betterave crue-cuite vinaigrette Sauté de Porc au lait de coco Riz à la créole Yaourt
du 27/11 au 01/12	Saucisse Pâtes à la tomate Fruit Camembert BIO	Bouillon de Pot au feu Bœuf façon Pot au feu Carottes et pomme de terre vapeur Fruit	Betterave cuite cube BIO Filet de poisson sauce citron Gratin de patate douce Fruit	Mâche Couscous végétal (courgette, carottes, navets, pois chiches) Crème dessert BIO	Duo de choux aux dés de pomme Haut de cuisse de Poulet grillé Pommes frites en quartiers Yaourt bio



Élaboré sur place

F : produit brut frais



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France



Menu inspiré par les enfants

Pain à la farine Bio servi du Mardi au Vendredi