



Menu du 01 au 30 septembre 2022

sous réserve de modifications ultérieures

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 01/09 au 02/09				Melon Chipolata Petits pois crème curry Purée de fruits BIO	Salade de pâtes Emincé de boeuf Courgettes BIO Fromage BIO Fruit
du 05/09 au 09/09	Feuilleté fromage Haut de cuisse de poulet rôti Haricots verts extra fins Fromage Fruit BIO	Concombre BIO fromage blanc ciboulette Poisson pané (MSC) Riz BIO à la tomate Glace	Macédoine mayonnaise Pates BIO à la bolognaise Flan Fruit	Melon Couscous végétarien (semoule BIO) Fromage Eclair chocolat	Tomates mozzarella Bœuf BIO braisé aux olives Blé Compote pomme fraise BIO
du 12/9 au 16/09	Betterave cuite BIO et concombre Cappelletti à la tomate Crème vanille	Taboulé Rôti de porc Haricots beurre Fromage BIO Fruit	Pastèque Poisson meunière (MSC) Pomme de terre BIO à la persillée Fromage Fruits au sirop	Œuf dur mayonnaise Sauté de veau Carottes Vichy Semoule au lait Fruit BIO	Salade BIO à la féta AOP Colin lieu (MSC) sauce citron Riz aux poivrons Glace
du 19/09 au 23/09	Carottes râpées au persil Emincé de dinde Gratin de courgettes BIO Tarte aux pommes	Terrine aveyronnaise Couscous de mouton Semoule BIO aux 4 épices Fruit	Melon Curry de lentilles aux carottes BIO Riz basmati Purée de fruits BIO	Salade de pâtes Poisson pané Brocolis BIO Fromage BIO Fruit	Tomates vinaigrette Hachis Parmentier Crème chocolat
du 26/09 au 30/09	Haricots verts en salade Saucisse Petits pois Fromage BIO Fruit	Coleslaw Œuf poché florentine (épinards BIO) Semoule au lait	Rillettes thon sardine Escalope dinde panée Quinoa BIO à la tomate Flan Fruit	Salade verte au maïs Emincé de bœuf Ratatouille - riz basmati Fromage blanc fruité	Radis beurre Poisson meunière Purée Compote BIO



Menu inspiré par les enfants



Élaboré sur place

F : produit brut frais



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable

MSC



Pain à la farine Bio servi du Mardi au Vendredi
Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France

