

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 41 Du 6 octobre au 10 octobre C2 S1	Quiche lorraine Rôti de veau au thym Haricots verts BIO sautés Tomme Catalane AOP Fruit de saison BIO SP/SV : Pizza	Menu végétarien Salade de pois chiche Lasagnes aux épinards Gouda IGP Fruit de saison BIO	Salade de perles au surimi Cordon bleu de dinde Petits pois carottes BIO Fromage blanc sur lit de fruit SP/SV : Petits pois carottes BIO sans lardons G : Pain/Saint moret/Fruit	Salade verte de saison Brandade de morue Emmental BIO Yaourt nature sucré	Menu Afrique par les enfants des Terres Blanches Frontignan Trio de carotte tomate avocat Poulet rôti LR Riz Jollof Banane BIO Beignet à la noix de coco
Semaine 42 Du 13 octobre au 17 octobre C2 S2	Pâté de campagne Filet de hoki MSC beurre citron Gratin de potimarron BIO Fromage blanc BIO nature Sucre proposé à part Fruit au sirop SP/SV : Macédoine mayonnaise	Carottes râpées BIO Raviolis au bœuf sauce tomate Emmental râpé Tiramisu SV : Pâtes à la tomate Chausson aux pommes	Haricots verts vinaigrette Sauté de veau sauce forestière Pâtes papillons Montagnou Compote pomme SV : Sauce forestière G : Gaufrettes vanille/Fruit/Yaourt aromatisé	Menu végétarien Salade de riz Omelette au fromage Ratatouille Fruit de saison BIO	Salade verte de saison Chipolata Pommes noisettes et ketchup Le Lozère BIO Fruit de saison BIO SP/SV : Filet de poisson meunier
Semaine 43 Du 20 octobre au 24 octobre Vacances Scolaires C2 S3	Pizza Colombo de poulet Poêlée de légumes BIO Petits suisses nature sucrés G : Pain/Vache qui rit/Compote pomme fraise	Taboulé Tielle Haricots beurre Edam Fruit de saison BIO G : Moelleux au chocolat/Fromage blanc nature sucré	Pamplémousse et sucre Bœuf BIO stroganoff Riz IGP et carottes sautées Yaourt BIO aux fruit mixés SV : Sauce tomate G : Pain/Chavrou/Fruit	Salade de pomme de terre Filet de colin MSC sauce basilic Courgettes au gratin Mini cabrette BIO Fruit de saison G : Pain/Chocolat/Yaourt BIO à la vanille	Menu végétarien Betteraves Crousti fromage Petits pois BIO Compote pomme banane Madeleine G : Petit beurre/Fruit/Petits suisses aromatisés
Semaine 44 Du 27 octobre au 31 octobre Vacances Scolaires C2 S4	Salade de blé Emincé de dinde à la crème Carottes BIO vichy Yaourt aromatisé SV : Sauce à la crème G : Pain/Chanteneige/Fruit	Tajine d'agneau aux pruneaux Semoule BIO Mont Lacauze Fruit de saison SV : Filet de hoki MSC et sauce tajine aux pruneaux G : Chausson aux pommes/Yaourt nature sucré	Salade de pâtes Filet de poisson meunier MSC Poêlée méditerranéenne Liégeois au chocolat G : Pain/Beurre/Fromage blanc vanille	Menu végétarien Salade verte de saison Riz cantonnais sans viande Petit Louis Fruit de saison BIO G : Gâteau fourré chocolat/Compote pomme abricot	Halloween Potage de courge BIO Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Eclair au chocolat SV : Sauce tomate G : Pain/Vache qui rit/Fruit

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements