

MENU
MENU SEMAINE N°40

DU LUNDI 03 OCTOBRE 2022 AU DIMANCHE 09 OCTOBRE 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Entrée	Quiche midi GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Salade Brestoise CRUSTACÉS, FRUITS A COQUE, GLUTEN, MOUTARDE, POISSON, SULFITES	Salade mescluns hollandaise FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES	Salade Ariégeoise FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES	Salade de tomates BIO MOUTARDE, SULFITES
Entrée	Salade de betteraves BIO Périgourdine FRUITS A COQUE, MOUTARDE,	Pain de mie Club rosette GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Surimi roulé mayonnaise CRUSTACÉS, OEUF, POISSON	Pâté de campagne	Œuf BIO mimosa OEUF
Entrée	Salade Aubrac GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES	Salade de légumineuses CÉLERI, FRUITS A COQUE, GLUTEN, MOUTARDE, SULFITES, SÉSAME		Salade pommes de terre au thon CÉLERI, GLUTEN, OEUF	Salade de riz camarguaise MOUTARDE, OEUF, SULFITES
Plat protidique	Sauté de dinde aux champignons	Tortellini épinard fromage GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Steak haché grillé	Sauté de bœuf aux olives	Porc chipolata bœuf merguez
Plat protidique	Roti de bœuf piqué à l'ail	Samoussa GLUTEN		Cuisse de poulet label BIO grillée au jus	Nugget végétal GLUTEN
Féculents ou Légumes cuits	Beignets de courgettes GLUTEN	Poêlée du marché brocolis, chou-fleur, courgettes	Poêlée maison	Poêlée mélange de légumes d'automne LAIT (LACTOSE)	Mélange de légumineuses CÉLERI, FRUITS A COQUE, GLUTEN, SÉSAME
Féculents ou Légumes cuits	Coquillettes BIO locales au beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Riz local aux oignons CÉLERI	Frites	Coquillettes BIO locales au beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Pommes de terre campagnardes
Produit laitier	Fromage portion barquette et alu FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE)	Fromage portion barquette et alu FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE)	Fromage portion LAIT (LACTOSE)	Yaourt bio local LAIT (LACTOSE)	Fromage local à la coupe LAIT (LACTOSE)
Dessert	Dessert lacté mousse chocolat LAIT (LACTOSE)	Donuts nature GLUTEN	Salade de fruits Fraîcheur	Raisin bio Local	Dessert yaourt aux fruits bio local LAIT (LACTOSE)
Dessert	Fruits automne BIO	Fruits automne BIO	Fruits automne BIO	Fruits automne BIO	Fruits automne BIO
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Entrée	Salade Niçoise GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF, SULFITES	Salade de pâtes à l'espagnole GLUTEN, MOUTARDE, OEUF, SULFITES	Assortiment de charcuterie	Salade campagnarde GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF, SULFITES	
Plat protidique	Porc longe à l'ail	Filet de saumon au citron POISSON	Sauté d'agneau aux épices FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT	Ravioli frais à la tomate CÉLERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	
Féculents ou Légumes cuits	Pommes de terre sautées	Beignets de chou-fleur GLUTEN	Semoule aux fruits secs CÉLERI, FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SULFITES	Ratatouille bio	
Féculents ou Légumes cuits		Tomate rôtie			
Produit laitier	Fromage portion LAIT (LACTOSE)	Fromage portion barquette et alu FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE)	Fromage bio portion LAIT (LACTOSE)	Fromage portion barquette et alu FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE)	
Produit laitier	Yaourt bio local LAIT (LACTOSE)	Yaourt bio local LAIT (LACTOSE)	Yaourt bio local LAIT (LACTOSE)	Yaourt bio local LAIT (LACTOSE)	
Dessert	Dessert lacté au fruit LAIT (LACTOSE)	Glace cône FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA	Dessert lacté semoule, riz, flan au caramel GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Gâteau aux flocons et fruits GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	
Dessert	Fruits automne BIO		Fruits automne BIO	Fruits automne BIO	

Signature proviseur/adjoint gestionnaire