

**Menus du 02 octobre au 27 octobre 2023**  
**Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,  
 fruit à coque, sésame, lupin**

**Contact**  
**04 67 43 47 69**

**Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local**

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40 Du 02 octobre au 06 octobre  C2 S1	Sauté de porc aux pruneaux Pâtes papillons Gouda IGP Fruit de saison BIO <b>SP VERT : Cordon bleu de dinde</b>	<b>Menu anti-gaspi Vic-la-Gardiole</b> Tomate maïs mozzarella Poulet rôti LR Frites ketchup <b>Compote pomme coing</b> Speculos	Salade de riz IGP <b>Paupiette de veau</b> Haricots beurre Yaourt vanille BIO  <b>G : Pain/Saint moret/Fruit</b>	<b>Menu végétarien</b> Crème dubarry <b>Pâtes</b> Carottes BIO Vichy Saint Félicien Compote de pomme	Salade verte <b>Bœuf BIO stroganoff</b> Pommes vapeur Cantal AOP Fruit de saison
Semaine 41 Du 09 octobre au 13 octobre  C2 S2	Rosette cornichon <b>Poulet rôti LR</b> Tagliatelles sauce tomate Fruit de saison <b>SP/SV : Friand au fromage</b>	<b>Menu végétarien</b> Salade d'haricots verts et maïs <b>Riz créole</b> Petits pois carottes BIO Crème chocolat	Concombres vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Semoule Pérail de brebis Fruit de saison BIO <b>SV : Semoule au beurre</b> <b>G : Palmier/ Fromage blanc nature sucré</b>	<b>Chou chinois vinaigrette</b> <b>Cordon bleu de dinde</b> Tagliatelles Petits suisses aromatisés BIO	Carottes BIO râpées Parmentier de canard Yaourt nature brassé et sucre <b>SV : Purée de pomme de terre</b>
Semaine 42 Du 16 octobre au 20 octobre  C2 S3	<b>Menu végétarien</b> Chiffonade d'iceberg Lasagnes aux aubergines Camembert BIO <b>Fruit de saison</b> Speculos	Salade d'endives Cassoulet garni Tendre bleu Fruit de saison BIO <b>SP : Poulet rôti LR</b> <b>SP/SV : Haricots blancs sans porc</b>	Pommes de terre en salade Emincé de dinde au thym Poêlée de légumes Yaourt nature sucré BIO <b>Gâteau fourré chocolat</b>  <b>G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing</b>	Potage crécy (carottes BIO) <b>Steak haché de bœuf BIO</b> Trio de choux au gratin Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Friand au fromage Pot au feu au <b>bœuf BIO</b> Morbier Fruit de saison <b>SV : Légumes sans viande</b>
Semaine 43 Du 23 octobre au 27 octobre Vacances Scolaires C2 S4	Salade de pâtes <b>Paupiette de veau</b> Haricots verts sautés BIO Edam Fruit de saison  <b>G : Pain/Chocolat/ Yaourt à la vanille</b>	Radis beurre Spaghetti bolognaise au <b>bœuf BIO</b> Emmental râpé Compote pomme <b>Pain d'épices</b>  <b>G : Pain/Confiture/Flan</b>	Salade de pois chiches Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Tomme catalane AOP Fruit de saison  <b>G : Gaufrettes vanille/ Yaourt aromatisé</b>	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Boullghour BIO Yaourt aux fruits mixés  <b>G : Pain/Vache qui rit/Fruit</b>	<b>Menu végétarien</b> Salade de lentilles <b>Pizza</b> Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison  <b>G : Pain d'épices/ Compote pomme abricot</b>

*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*

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