











Menus du 28 octobre au 22 novembre 2024
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 44 Du 28 octobre au 1er novembre Vacances Scolaires C3 S1	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves Riz créole Petits pois Yaourt BIO nature Compote pomme banane G : Petit beurre/Lait/Fruit	Friand au fromage Emincé de dinde à la crème Carottes BIO vichy Fruit de saison G : Pain/Chanteneige/Fruit	Tajine d'agneau aux pruneaux Semoule BIO Tomme crayeuse Fruit de saison G : Pain/Chocolat/ Compote pomme	 <u>Halloween</u> Potage de courge BIO Steak haché de bœuf BIO Gnocchis poelés à la sauce tomate Gâteau fourré chocolat  G : Pain/Beurre/Yaourt aux fruits	Jour Férié - 1er Novembre Fête de la Toussaint
Semaine 45 Du 4 novembre au 8 novembre C3 S2	Jambon de dinde Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé Fruit de saison BIO 	<u>Menu Végétarien</u> Salade de pois chiche Pizza Poêlée de légumes Yaourt aromatisé	Blanquette de veau Riz créole Rouy Compote BIO pomme poire G : Gâteau fourré chocolat/Fruit	Salade de blé Chipolatas Haricots verts BIO sautés Cantal AOP  Crumble aux pommes SP VERT : Steak haché de bœuf BIO	Salade verte Paupiette de veau Purée de pomme de terre Le lozère BIO  Fruit de saison BIO 
Semaine 46 Du 11 novembre au 15 novembre C3 S3	Jour Férié - 11 Novembre Fête de l'Armistice 1918	Pâté de campagne et cornichon Cordon bleu de dinde Riz au poivron Brie BIO  Fruit de saison BIO  SP VERT : Macédoine vinaigrette	Taboulé Poulet rôti LR Fondue de poireaux Fromage blanc vanille Fruit de saison G : Langues de chat/ Compote pomme coing	Carbonade de bœuf BIO Pâtes papillons Emmental BIO  Flan au caramel SP : Carbonade sans lardons	<u>Menu Végétarien</u> Salade de pomme de terre repas Epinards à la béchamel Petits suisses nature sucrés Fruit de saison BIO 
Semaine 47 Du 18 novembre au 22 novembre C3 S4	Haricots verts en salade Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé BIO  Fruit de saison	Salade de riz Paupiette de veau Chou fleur en gratin Gouda IGP  Compote BIO pomme fraise cassis	Ragoût languedocien au veau aux légumes et pomme de terre Saint Paulin Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/ Yaourt nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Soupe de légumes Tartiflette sans viande Fromage blanc BIO nature  Speculos	Salade de pâtes Sauté de porc à la moutarde Haricots beurre Ossau Iraty AOP  Fruit de saison BIO  SP VERT : salade de pâtes repas

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