

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 41 Du 5 octobre au 9 octobre C2 S1	Quiche lorraine Rôti de veau au thym Haricots verts BIO sautés Cantal AOP  Fruit de saison BIO  SP/SV : Pizza au fromage	Menu végétarien Concombre et maïs Macaronis à l'ancienne en gratin Babybel Fruit de saison BIO 	Salade de perles au surimi Cordon bleu de dinde Petits pois carottes BIO aux lardons Yaourt nature sucré SP/SV : Petits pois carottes BIO sans lardons G : Pain/Saint moret/Fruit	Chou chinois sauce bulgare Rougail saucisse Riz de camargue IGP Saint Nectaire AOP  Fruit de saison BIO  SP/SV: Omelette Sauce tomate	Salade verte de saison Brandade de morue Emmental BIO  Donut Octobre Rose
Semaine 42 Du 12 octobre au 16 octobre C2 S2	Menu à thème Erasmus Day "Espagne" proposé par le LEPAP Maurice Clavel Gaspacho de tomates Paëlla à la dinde Tomme des pyrénées IGP  Crème aux œufs SV: Paëlla sans viande	Menu à thème Erasmus Day "Grèce" proposé par le LEPAP Maurice Clavel Salade grecque et dès de feta Moussaka Salade de fruit ou pastèque SV: Lasagnes aux aubergines	Pâté de campagne Filet de colin MSC beurre citron Epinards béchamel Fromage blanc BIO nature Sucre proposé à part SP/SV: œuf dur mayo G : Pain/Petit Louis/Fruit	Menu à thème Erasmus Day "Italie" proposé par le LEPAP Maurice Clavel Tomates mozzarella Penne à la carbonara aux lardons Emmental râpé Tiramisu SP: Carbonara à la dinde SV: Sauce crème	Menu végétarien Salade de petit épeautre Omelette au fromage Ratatouille Le Lozère BIO  Fruit de saison BIO 
Semaine 43 Du 19 octobre au 23 octobre Vacances scolaires C2 S3	Salade de riz Emincé de dinde à la crème Carottes BIO vichy Yaourt aromatisé G : Pain/Chanteneige Compote fruit	Coleslaw Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Vache qui rit BIO Fruit au sirop SV: Sauce tomate G : Moelleux au chocolat/Fruit	Croisillon à l'emmental Poisson façon meunière MSC Poêlée méditerranéenne Eclair au chocolat G : Pain/Chavrou/Fruit	Rôti de porc au jus Gratin de potimarron BIO Emmental Fruit de saison BIO SP/SV: Omelette G : Madeleine/Fromage blanc sucré/Compote fruit	Menu végétarien Salade verte de saison Crousti fromage Pomme terre boulangère s/viande Kiri Fruit de saison BIO G : Pain/Chocolat Petit suisse aromatisé
Semaine 44 Du 26 octobre au 30 octobre Vacances scolaires C2 S4	Pizza Colombo de poulet Poêlée de légumes BIO Petits suisses nature sucrés G : Pain/Chanteneige/Fruit	Taboulé Cordon bleu de dinde Haricots beurre Edam Fruit de saison BIO G: Chausson aux pommes/ Fromage blanc sucré	Pamplemousse et sucre Sauté de veau sauce forestière Pâtes papillons Yaourt BIO aux fruit mixés SV : Sauce tomate G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Salade de pomme de terre (leg frais) Filet de colin MSC sauce basilic Courgettes au gratin Mini cabrette BIO Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/ Yaourt sucré	Menu végétarien Betteraves Omelette au fromage Petits pois BIO ss lardons Compote pomme banane Madeleine G : Pain/Beurre/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