

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	Pizza au fromage Rôti de veau au thym Haricots verts BIO sautés Cantal AOP Fruit de saison BIO	<u>Menu végétarien</u> Concombre et maïs Macaronis à l'ancienne en gratin Babybel Fruit de saison BIO	Salade de perles SANS surimi Cordon bleu de dinde Petits pois carottes BIO aux lardons Yaourt nature sucré SP: Petits pois carottes BIO sans lardons G : Pain/Saint moret/Fruit	Chou chinois VINAIGRETTE Rougail saucisse Riz de camargue IGP Saint Nectaire AOP Fruit de saison BIO SP: Steak haché Sauce tomate	Salade verte de saison Hachi Parmentier Emmental BIO Gaufrette vanille
	<u>Menu à thème Erasmus Day "Espagne"</u> proposé par le LEPAP Maurice Clavel Gaspacho de tomates Paëlla sans moules/seiches Tomme des pyrénées IGP Fruit de saison	<u>Menu à thème Erasmus Day "Grèce"</u> proposé par le LEPAP Maurice Clavel Salade grecque et dès de feta Moussaka Salade de fruit ou pastèque	Pâté de campagne Cordon bleu de dinde Epinards béchamel Fromage blanc BIO nature Sucre proposé à part SP : Tomate/vinaigrette coupelle G : Pain/Petit Louis/Fruit	<u>Menu à thème Erasmus Day "Italie"</u> proposé par le LEPAP Maurice Clavel Tomates mozzarella Penne à la carbonara aux lardons Emmental râpé Palmier SP: Carbonara à la dinde	<u>Menu végétarien</u> Salade de petit épeautre Omelette au fromage Ratatouille Le Lozère BIO Fruit de saison BIO
	Semaine 42 Du 12 octobre au 16 octobre C2 S2				
	Semaine 43 Du 19 octobre au 23 octobre Vacances scolaires C2 S3				
Semaine 44 Du 26 octobre au 30 octobre Vacances scolaires C2 S4	Salade de riz Emincé de dinde à la crème Carottes BIO vichy Yaourt aromatisé G : Pain/Chanteneige/Compote fruit	Coleslaw vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Vache qui rit BIO Fruit au sirop G : Gâteau fourré chocolat/Fruit	Friand au fromage Cordon bleu de dinde Poêlée méditerranéenne Gâteau fourré au chocolat G : Pain/Chavrou/Fruit	Rôti de porc au jus Gratin de potimarron BIO Emmental Fruit de saison BIO SP : Steak haché au jus G : Petit beurre/Fromage blanc sucré/Compote fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade verte de saison Pomme terre boulangère s/viande Kiri Fruit de saison BIO G : Pain/Chocolat Petits suisses aromatisés
	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: Pain/ confiture portion /Fromage blanc sucré	Pamplemousse et sucre Sauté de veau sauce forestière Pâtes papillons Yaourt BIO aux fruit mixés G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Salade de pomme de terre Steak haché au jus Courgettes au gratin Mini cabrette BIO Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat Yaourt sucré	<u>Menu végétarien</u> Betteraves Blé au beurre Petits pois BIO ss lardons Compote pomme banane Gaufrette vanille 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