

# Menus du 2 au 8 octobre 2023



	<b>lundi</b> 2 octobre 2023	<b>mardi</b> 3 octobre 2023	<b>mercredi</b> 4 octobre 2023	<b>jeudi</b> 5 octobre 2023	<b>vendredi</b> 6 octobre 2023
<b>Entrée</b>	<b>Œufs durs mayonnaise</b>	<b>Mortadelle pistachée</b>  s/viande, s/porc, végétarien : Céleri rémoulade	<b>Pommes de terre Printanière</b>	<b>Salade verte aux 2 fromages (cheddar, gouda)</b>	<b>Tomates</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Poisson meunière</b>	 <b>Steak haché à l'italienne</b> 	<b>Nuggets végétal</b>	<b>Gardianne de taureau</b> 	<b>Parmentier de la mer</b> 
	<b>végétarien : Crousti fromage</b>	<b>s/viande, végétarien : Steak végétal à l'italienne</b>		<b>s/viande, végétarien : Galette boulgour pois chiches emmental</b>	<b>végétarien : Escalope végétale panée et Purée</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Petits pois au jus</b> 	<b>Polenta crémeuse</b> 	 <b>Haricots beurre BIO persillés</b> 	 <b>Pâtes BIO</b> 	
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Gouda BIO</b>  	<b>Saint Nectaire</b> 	<b>Flan vanille nappé caramel</b> 	<b>Yaourt aromatisé</b> 	 <b>Vache qui rit BIO</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Poire</b>	 <b>Mousse au chocolat BIO</b> 	<b>Prune</b>	<b>Palmiers feuilletés</b>	<b>Tarte Normande</b>



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



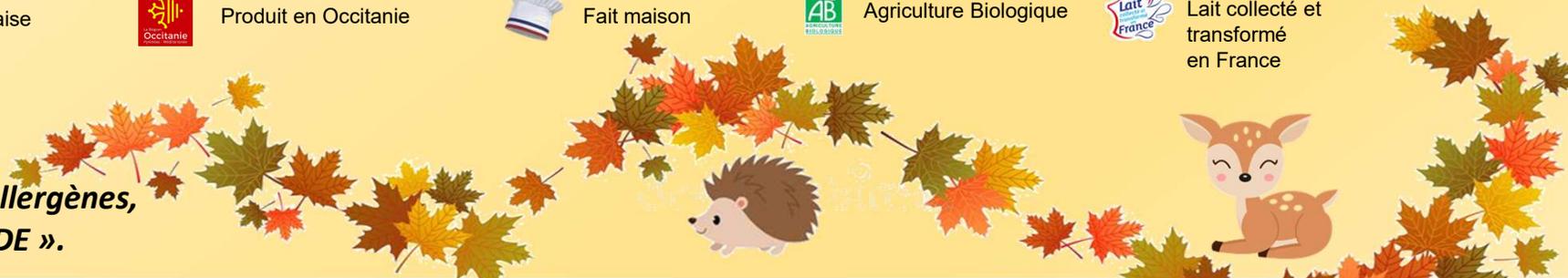
Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes,  
scannez notre QR CODE ».



# ECOLE 5 compo APLV sans lactose

## Du lundi 2 octobre 2023 Au vendredi 6 octobre 2023

	lundi 2 octobre	mardi 3 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
D é j u n e r	Oeufs durs mayonnaise	Haricots beurre en salade	Salade verte 	Tomate
	Dos de colin poché au court bouillon, Pâtes BIO et Jeunes carottes vapeur 	Steak haché au bouillon de légumes, Purée BIO nature et Chou-fleur vapeur  	Gardianne de taureau au bouillon, Riz créole et Poêlée méridionale vapeur 	Seiches pochées au court bouillon, Semoule et Courgettes à l'huile de colza
	Poire  Purée de fruits assortie	Raisins  Purée de fruits assortie	Purée de fruits assortie  Poire	Cocktail de fruits au sirop léger  Prune

# ECOLE 5 compo sans fruits à coque, arachide, marron

## Du lundi 2 octobre 2023 Au vendredi 6 octobre 2023

	lundi 2 octobre	mardi 3 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
D é j e u n e r	Oeufs durs mayonnaise	Haricots beurre en salade	Salade verte aux 2 fromages (dés de cheddar et gouda) 	Tomate
	Dos de colin poché au court bouillon, Pâtes BIO et Jeunes carottes vapeur 	Steak haché au bouillon de légumes, Purée BIO nature et Chou-fleur vapeur  	Gardianne de taureau au bouillon, Riz créole et Poêlée méridionale vapeur 	Seiches pochées au court bouillon, Semoule et Courgettes à l'huile de colza
	Gouda BIO   	Saint Nectaire AOP  		Vache qui rit BIO  
	Poire	Mousse au chocolat BIO  	Yaourt aromatisé 	Cocktail de fruits au sirop léger
		Purée de fruits assortie		

 Agriculture Biologique (AB)  
 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie  
 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Lait collecté et transformé en France