



	lundi 25 septembre 2023	mardi 26 septembre 2023	mercredi 27 septembre 2023	jeudi 28 septembre 2023	vendredi 29 septembre 2023
Entrée	  Pâtes BIO Dionysos (concombres, tomates, poivrons, olives, féta)	Terrine de campagne s/porc : Coupelle de pâté de volaille s/viande, végétarien : Cœurs de palmier en salade	 Macédoine de légumes	 Rillettes de thon végétarien : Tomate	Pizza 3 fromages
Plat principal	Crousti fromage	 Salmis de volaille	  Longe de porc à la Lyonnaise	 Poulet sauce aigre douce	 Tortilla
		s/viande, végétarien : Croq veggie	s/viande, s/porc, végétarien : Samossas aux légumes	s/viande, végétarien : Boules de soja sauce aigre douce	
Accompagnement	 Carottes vichy	 Purée Dubarry	  Pâtes BIO	 Riz pilaf	 Ratatouille
Fromage / Laitage	 Yaourt aromatisé	  Edam BIO	 Liégeois au chocolat	  Chanteneige BIO	 Cœur de dame
Dessert	 Sablés BIO pur beurre aux noisettes	 Raisins du Roussillon	Prune	Poire au sirop léger	 Cake BIO nature

 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 25 septembre 2023 Au vendredi 29 septembre 2023

	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
D é j u n e r	Céleri rave nature	Coeurs de palmier en salade	Tomate	Salade coleslaw nature
	Pavé de hoki poché au court bouillon, Purée BIO nature et Carottes vapeur	Sauté de volaille au bouillon et Purée Dubarry nature	Poulet au bouillon de légumes, Riz créole et Chou-fleur vapeur	Dos de cabillaud poché au court bouillon, Semoule et Haricots plats vapeur
	Pêche  Purée de fruits assortie	Raisins du Roussillon  Purée de fruits assortie	Poire au sirop léger Purée de fruits assortie	Purée de fruits assortie Nectarine 

ECOLE 5 compo sans fruits à coque, arachide, marron

Du lundi 25 septembre 2023 Au vendredi 29 septembre 2023

	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
D é j u n e r	Céleri rave nature	Coeurs de palmier en salade	Tomate	Salade coleslaw nature
	Pavé de hoki poché au court bouillon, Purée BIO nature et Carottes vapeur	Sauté de volaille au bouillon et Purée Dubarry nature	Poulet au bouillon de légumes, Riz créole et Chou-fleur vapeur	Dos de cabillaud poché au court bouillon, Semoule et Haricots plats vapeur
		Edam BIO 	Chanteneige BIO 	Coeur de dame 
	Yaourt aromatisé  Pêche 	Raisins du Roussillon 	Poire au sirop léger	Purée de fruits assortie



Menu Fête des Vendanges

Mardi 26 Septembre 2023

ENTRÉE

Terrine de campagne

PLAT

*Salmis de volaille &
Purée Dubarry*

FROMAGE

DESSERT

*Raisins du
Roussillon*