

FRUITS & LÉGUMES DE SAISON

Semaine du 30 septembre au 4 octobre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Laitue ou feuilles de chêne rouge sauce bulgare	Feuilleté aux légumes ou tarte aux poireaux	Oufs bio mimosa et laitue sauce vinaigrette	Choux fleur ou betteraves bio sauce vinaigrette
Aiguillette de poulet sauce barbecue	Alouette de bœuf sauce curry	Gnocchis poêlés et boulettes végétales sauce tomate	Moules bio marinières
Poêlée de légumes rustique	Gratin de courgettes et pommes de terre		Duo de frites patates douces et pommes de terre au paprika
Galet de la Loire	Gouda bio	Fromage frais bio nature	Babybel bio
Sundae vanille fraise ou caramel	Poire	Compote de pomme	Pomme
Présence d'allergènes : Sulfites, moutarde, soja, œufs,	Présence d'allergènes : soja, fruits à coques, α-galactose, sulfite	Présence d'allergènes : moutarde, sulfites, œufs, soja,	Présence d'allergènes : mollusques et crustacés, sulfites soja, moutarde

Semaine du 7 au 11 octobre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Jambon cuit ou rosette	Velouté de butternut à la vache qui rit	Salade niçoise (haricots verts, œufs durs, thon, tomates, poivrons, concombres, olives)	Laitue, tomates cerise, sauce vinaigrette
Paupiette de veau sauce provençale	Œuf poché	Saucisses bio	Filet de hoki meunière
Duo courgettes et carottes bio façon vichy	Raviolis aux fromages	Lentilles Aop	Poêlée aux quatre légumes de saison
Bûche du pilat	Yaourt bio aux fruits	Petit suisse bio aux fruits	Cabrette
Raisin italia	Pomme bio	Salade de fruits	Mousse au chocolat
Présence d'allergènes : sulfites, α-galactose, fruits à coques, soja	Présence d'allergènes : sulfites, œufs, soja	Présence d'allergènes : sulfites, soja, moutarde, α-galactose, lentilles, œufs	Présence d'allergènes : poissons et dérivés, sulfites, moutarde, soja

Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée / viande de porc française
 Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Élaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
 Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 14 au 18 octobre		SEMAINE DU GOUT	
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi (Halloween)
Nem aux légumes ou beignet de calamar	Velouté de potimarron à la châtaigne  	Quinoa, lentilles corail et pois chiches bio en salade  	Carottes râpées  
Sauté de dinde coco et curry  	Fusillis bio sauce figue, miel et chèvre  	Carbonnade de bœuf 	Colin à l'orange  
Riz Pilaf de Camargue Igp  		Duo de carottes bio et pommes de terre vitelottes sautées   	Purée de potiron et patates douces  
Yaourt à la vanille ou coco bio 	Tomme de Lozère 	Cantal Aop 	Mimolette
Kaki 	Pomme Reinette du Vigan  	Raisin Muscat 	Donuts Halloween
Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coques,	Présence d'allergènes : sulfites, soja, lait de chèvre,	Présence d'allergènes : moutarde, sulfites, lentilles, α-galactose, fruits à coques	Présence d'allergènes : fruits à coques, poissons et dérivés, moutarde, fruits à coques

Semaine du 21 au 25 octobre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi



 Viande bovine Française /
  Volaille Française /
  Pêche durable /
  Appellation d'origine protégée /
  Indication géographique protégée /
  viande de porc française
 Produit issu de l'agriculture biologique /
  Label Rouge /
  Appellation d'origine contrôlée /
  Élaboré sur place /
  Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 28 octobre au 1 novembre		FRUITS & LÉGUMES DE SAISON	
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi



Viande bovine Française /
 Volaille Française /
 Pêche durable /
 Appellation d'origine protégée /
 Indication géographique protégée /
 viande de porc française
 Produit issu de l'agriculture biologique /
 Label Rouge /
 Appellation d'origine contrôlée /
 Élaboré sur place /
 Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers