

MENUS DU MOIS DE OCTOBRE 2017



LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
POMELOS* AU SUCRE PAUPIETTE DE BOEUF JUS AU THYM SPAGHETTI ET PARMESAN CAMEMBERT LIÉGOIS VANILLE	BETTERAVES SAUCE CRÈME PERSILLÉE JAMBON GRILLÉ FLAGEOLETS AU JUS GOUDA POIRE*	PIZZA AU FROMAGE FILET DE MERLU AU BEURRE BLANC HARICOTS BEURRE CIBOULETTE MIMOLETTE BIGARREUX AU SIROP	TOMATES* RONDES DE CAPESTANG SAUTÉ DE VEAU LABEL AVEYRON COURGETTES* BIO ET SEMOULE BIO YAOURT FERMIER VANILLE DE LOZÈRE PRUNE* TC SUN DE ST JEAN DE VEDAS	CÉLÉRI* REMOULADE LAMELLES KEBAB DINDE-VEAU/ FILET DE DINDE CAROTTES SAUCE TARTARE PRODUITS LAITIERS DIVERS FRUIT DE SAISON* PAIN ORIENTAL
PAIN AU CHOCOLAT/FRUIT*	BRIOCHE TRESSÉE CONFITURE/FRUIT*	BARRE BRETONNE/JUS DE FRUITS	PAIN CONFITURE/ FRUIT*	PAIN FROMAGE/BANANE ECRASÉE AU SUCRE
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
SALADE VERTE BIO* CALAMAR À LA ROMAINE/ HOKI TOMATE RIZ SAINT PAULIN COMPOTE DE POMMES ROYAL GALA	SALADE DE PÂTES (thon/mais/olives) ROTI DE PORC AUX OLIVES RATATOUILLE YAOURT AROMATISÉ KIWI* PAIN A L'ANCIENNE	ŒUFS DURS MAYONNAISE ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME MÉLANGE DE LÉGUMES CANTAL BANANE* BIO	SALADE DE MÂCHE* BIO DU LANGUEDOC BŒUF DE L'AUBRAC EN SAUCE MACARONI BIO PAVÉ DE CHÈVRE DES CEVENNES GATEAU ANNIVERSAIRE GRILLONS**/FRUITS	SALADE AUX DEUX CHOUX BLANQUETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE VAPEUR ET CAROTTES EDAM GATEAU ANNIVERSAIRE GARDIOLE**/FRUITS
PAIN BEURRE CHOCOLAT/ FRUIT*	FROMAGE BLANC/ BISCUITS	PAIN AU LAIT CHOCOLAT/ COMPOTE	PAIN FROMAGE/ JUS DE FRUIT	PAIN AU RAISIN/ VERRE DE LAIT/ FRUIT*
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
MACÉDOINE DE LEGUMES EMINCÉ DE PORC BASQUAISE CÉRÉALES GOURMANDES PRODUITS LAITIERS DIVERS PRUNE*	AVOCAT ET THON VINAIGRETTE SAUCISSE DE STRASBOURG FRITES/ POMMES VAPEUR PETIT SUISSE POIRE*	FEUILLETÉ AUX LÉGUMES GRILLADE DE VOLAILLE AU JUS GRATIN DE COURGE LEERDAMMER FRUITS DE SAISON* PAIN AUX CEREALES	CONCOMBRE* DE CAPESTANG BRANDADE DE NÎMES EN PARMENTIER TOME DE BREBIS D'ESTAING OREILLETTE DU LANGUEDOC	TERRINE DE CAMPAGNE CORNICHONS FILET DE COLIN PANÉ CITRON/ DOS DE COLIN CHOU ROMANESCO EN GRATIN VACHE QUI RIT SEMOULE AU LAIT CAREMEL
TORSADE CHOCO/ YAOURT A BOIRE	CEREALES/VERRE DE LAIT/FRUIT*	PAIN PATE A TARTINER CHOCO BIO/ FRUIT*	PAIN FROMAGE/ FRUIT*	GAUFFRE LIEGOISE/ JUS DE FRUIT
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
SALADE DE POIS CHICHE BOULETTES DE BŒUF ÉPINARDS ET PDT BÉCHAMEL VELOUTÉ FRUIX KIWI* PAIN AU SÉSAME	COLESLAW* DOS DE COLIN À LA CRÈME RIZ EMMENTAL TARTE AUX POMMES	CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE POMMES NOISETTES TOME NOIRE FRUIT DE SAISON*	SALADE DE CAROTTES* BIO PAVÉ DE CANARD DU SUD OUEST LENTILLES DU LAURAGUAIS ECIR DE L'AUBRAC POMME BIO DE VILLEVEYRAC*	TABOULÉ A LA MENTHE NUGGET'S DE VOLAILLE/ DINDE ROTIE GRATIN DE CHOU FLEUR BRIQUE MAUBERT MANDARINE*
GACHE AU LAIT/ FRUIT*	PAIN CONFITURE/ JUS DE FRUIT	CRÊPE AU SUCRE/ FRUIT*	VIENNOISE AU CHOCOLAT/ COMPOTE	PETIT SUISSE CACAO/ FRUIT*
*légumes et fruits de saison	<i>sous réserve d'éventuelles modifications</i>	** ANNIVERSAIRE DU MOIS: l'équipe d'animation fête les anniversaires de tous les enfants nés dans le mois		
Toutes les viandes servies sont d'origine Française (V.F ou V.B.F) avec traçabilité et test E.S.B				
Légumineux et fruits crus/ cuits	Viandes Poissons Œufs	Entree, plats > 15% lipides ou P/L<ou = 1	Féculents	VACANCES SCOLAIRES
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOÛTERS	CRÈCHE	MENU DE PRODUITS REGIONNAUX ET/OU BIO + PAIN BIO