



LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
FERIÉ	TABOULÉ A LA MENTHE AIGUILLETTE DE POULET AU THYM ÉPINARDS A LA CRÈME SAINT PAULIN BANANE BIO <u>PAIN AU LEVAIN</u>	QUICHE LORAINNE PAVÉ DE DINDE SAUCE CRÈME HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC POIRE*	CAROTTES* RAPÉES DE L'HÉRAULT EMINCÉ DE BŒUF DE L'AUBRAC TORSADES BIO TOMME DES PYRENNÉES BISCUIT DE ST GEORGES D'ORQUES	POTAGE DE LÉGUMES MAISON NUGGET'S DE POISSON / <u>FILET DE MERLU</u> POMMES DE TERRE RISSOLLÉES / <u>PDT CUBES</u> YAOURT AUX FRUITS ORANGE*
	PAIN FROMAGE/ JUS MULTIVITAMINÉS	VIENNOISE AU CHOCOLAT/COMPOTE	BRIOCHE CONFITURE /FRUIT	CÉRÉALES LAIT/FRUIT
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
SALADE D'ENDIVES* BIO BOULETTE BŒUF COUSCOUS ET LÉGUMES TARTARE POMME* BIO <u>PAIN ORIENTAL</u>	VELOUTÉ DE COURGETTE BIO AU KIRI DOS DE LOUP SAUCE BÉARNAISE RIZ PILAF PRODUITS LAITIERS DIVERS GALETTE DES ROIS	SALADE DE MAÏS ET OLIVES CORDON BLEU/ <u>ESCOPE DE DINDE</u> PURÉE DE POTIRON BOURSIN FRUITS AU SIROP	TIELLE DE GIGEAN SAUTÉ D'AGNEAU LABEL AVEYRON GRATIN DE CHOU FLEUR* DE L'HÉRAULT CANTAL GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS/FRUIT*	CÉLERI* RÉMOULADE ECHINE DE PORC PETITS POIS COMTÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE GARDIOLE/FRUIT*
GATEAUX SABLÉS/FROMAGE BLANC/ FRUIT	PAIN DE MIE BEURRE ET MIEL/ JUS DE FRUIT	BRIOCHE TRESSÉE CONFITURE/ FRUIT	PAIN AU CHOCOLAT/ JUS DE FRUITS	BROWNIES / COMPOTE
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE PAELLA POULET CREVETTES MOULES GOUDA FRUIT DE SAISON*	SALADE DE POIS CHICHE ET OIGNONS ESCALOPE DE VEAU CAROTTES SAUCE CRÈME CAMEMBERT CLÉMENTINE*	BETTERAVES À LA MOUTARDE A L'ANCIENNE FILET DE COLIN SAUCE CURRY BOULGOUR AUX OIGNONS EMMENTAL POMME BIO* <u>PAIN AUX SESAME</u>	SOUPE CAROTTES/OIGNONS DOUX DES CEVENNES SAUCISSE DE TOULOUSE CHOU PLAT DU GERS BRAISÉ YAOURT FERMIER DU LARZAC FOUACE AVEYRONNAISE	SALADE VERTE* BIO RAVIOLI A LA VIANDE GRUYÈRE RAPÉ PETIT SUISSE AUX FRUITS POIRE*
CREPE AU SUCRE/ COMPOTE	CÉRÉALES LAIT/FRUIT	PANETTONE/ JUS DE FRUIT	PAIN BEURRE MIEL/ FRUIT	MADELEINE/FROMAGE BLANC/ FRUIT
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
VELOUTÉ DE POTIRON A LA CRÈME FISH & CHIPS/ <u>HOKI</u> <u>(PDT VAPEURS)</u> CHEDDAR KIWI*	SALADE DE PATES (tomates,mais,emmental) SAUTÉ DE PORC A LA MOUTARDE BROCOLIS GRATINÉ PRODUITS LAITIERS DIVERS BANANE BIO	PIZZA AU FROMAGE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS HARICOTS BEURRE BABYBEL CLÉMENTINE*	SALADE DE MACHE* BIO DE CAPESTANG EMINCÉ DE POULET DU LANGUEDOC RIZ CAMARGUAIS LAGUIOLE COMPOTE DE POMMES Sud de France	PAMPLEMOUSSE ROSE GIGOT D'AGNEAU ROTI LENTILLES EMMENTAL FRUITS AU SIROP <u>PAIN AUX CÉRÉALES</u>
PAIN BEURRE MIEL/ JUS DE FRUIT	BRIOCHE CONFITURE/ FRUIT	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT	PAIN FROMAGE/COMPOTE	PAIN CONFITURE/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) race à viande rouge (Charolaise, Limousine) 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 <u>CRECHE</u>	VACANCES SCOLAIRES
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOUTERS		MENU DE PRODUITS REGIONNAUX ET/OU BIO + PAIN BIO