



LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1	VENDREDI 2
LENTILLES À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE BŒUF AUX OIGNONS MÉLANGE DE LÉGUMES YAOURT AU SUCRE POMME* BIO	BOUILLON DE VERMICELLE ROTI DE PORC AUX OLIVES HARICOTS BEURRE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON*	SALADE DE RIZ NICOIS (thon,olives,œuf,maïs,tomates) CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE* BIO PRODUIT LAITIER DIVERS COMPOTE DE FRUITS	RADIS* DE MAUGUIO ESCALOPE DE VOLAILLE DU GARD À LA CRÈME COQUILLETES BIO TOME DE BREBIS DE L'AUDE "LE VEZOU" KIWI* DE BEZIERES	CAROTTES* RAPÉES À L'ORANGE FILET DE POISSON PANÉ CITRON/ FILET DE HOKI CHOU FLEUR EN GRATIN VELOUTÉ FRUIX CRÊPE AU CHOCOLAT <u>PAIN AU PAVOT</u>
DONUT'S AU SUCRE/FRUIT*	PAIN FROMAGE/ JUS DE FRUIT	VIENNOISE AU CHOCOLAT/COMPOTE	PAIN BEURRE MIEL/FRUIT*	CÉRÉALES LAIT/FRUIT*
LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
POTAGE DE LÉGUMES SAUCISSE FRITES/ PDT VAPEUR EMMENTAL CRÈME DESSERT	FEUILLETÉ AU COMTÉ TAJINE DE POULET AUX LÉGUMES SEMOULE FROMAGE BLANC ORANGE* <u>PAIN ORIENTAL</u>	SALADE DE POMMES DE TERRE PIEMONTAISE FILET DE HOKI SAUCE CRÈME HARICOTS VERTS CHAVROUX FRUIT DE SAISON*	SALADE DE MÂCHE* BIO DE CAPESTANG SAUTÉ DE VEAU OCCITAN AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS ET CAROTTES BIO ECIR DE L'AUBRAC CROQUANT CHOCOLAT DE ST GEORGES D'ORQUES	GRAINS DE BLÉ À L'EMMENTAL ÉMINCÉ DE PORC À LA MOUTARDE COTES DE BLETTES EN RAGOUT VACHE QUI RIT LICTCHIS
FROMAGE BLANC/ BISCUIT/ FRUIT*	PAIN CHOCOLAT/FRUIT*	BRIOCHE TRESSÉE CONFITURE/ FRUIT*	PAIN FROMAGE/ JUS DE FRUIT	BARRE BRETONNE/ FRUIT*
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
POTAGE À LA TOMATE FILET DE CŒUR DE MERLU AU CURRY BOULGOUR KIRI FRUIT DE SAISON* <u>PAIN RUSTIQUE</u>	BATTAVIA* BIO LASAGNE À LA BOLOGNAISE EMMENTAL BUCHE DE CHÈVRE COMPOTE DE FRUIT	QUICHE AU FROMAGE PAUPIETTE DE VEAU PETITS POIS PAVE DEMI SEL KIWI*	PATÉ DE CAMPAGNE AU DOIS ET CORNICIONS POULET ROTI DU GARD CHOUX VERT* BRAISÉ BIO FROMAGE BLANC DE LOZÈRE GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS**/FRUIT*	SALADE D'ENDIVES* BIO A L'EMMENTAL ROTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE POMMES NOISETTE EDAM GATEAU D'ANNIVERSAIRE GARDIOLE**/FRUIT*
PAIN PATE DE FRUITS/ JUS DE FRUIT	PAIN AU LAIT CONFITURE/ FRUIT*	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*	PAIN FROMAGE/COMPOTE	YAOURT A BOIRE/PAIN AU LAIT/ FRUIT*
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
PIZZA ROYALE ESCALOPE DE POULET AU JUS CHOUX ROMANESCO GRATINÉ FROMAGE DE CHÈVRE KIWI*	VELOUTÉ DE POTIRON À LA VACHE QUI RIT FILET DE COLIN SAUCE TARTARE RIZ PILAF PETIT SUISSE PALET BRETON	TABOULÉ ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE TOMATE GRATIN DE COURGETTES BIO EDAM TARTE AU FLAN	SALADE DE CHOU ROUGE* DU LANGUEDOC SAUTÉ DE PORC DE MONTAGNE "CANTAL" LENTILLES DU LAURAGUAIS TOME DE VACHE DE L'ARIÈGE POMME* BIO DE L'HÉRAULT	PAMPLEMOUSSE* SPAGHETTI SAUCE CARBONARA ET GRUYÈRE PETIT LOUIS COMPOTES POMMES BANANES
PAIN CONFITURE / FRUIT*	CÉRÉALES LAIT/COMPOTE	PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ JUS DE FRUIT	BROWNIES / SALADE DE FRUITS	BISCUIT/ FRUIT*
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 1	VENDREDI 2
SALADE CRÉOLE ANANAS ET CURRY PALERON DE BŒUF BRAISÉ HARICOTS VERTS PRODUIT LAITIER DIVERS BANANE BIO	CÉLÉRI SAUCE COCKTAIL ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME EBLY MIMOLETTE CRÈME CARAMEL	SALADE DE LENTILLES ET MAÏS MIGNON DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE CRUMBLE DE LÉGUMES TOMME NOIRE POIRE* <u>PAIN AUX CÉRÉALES</u>	BATAVIA* BIO DE L'HÉRAULT SAUCISSE DE TOULOUSE ALIGOT DE L'AUBRAC YAOURT FERMIER DU LARZAC COMPOTE DE FRUITS BIO D'OCCITANIE	PIQUE NIQUE SANDWICH ROSETTE CORNICIONS CHIPS/ TOMATES CERISES YAOURT A BOIRE FRUIT DE SAISON*
TORSADE CHOCOLAT/ FRUIT*	PAIN FROMAGE/ JUS DE FRUIT	CROISSANT AU BEURRE/ COMPOTE	PAIN CHOCOLAT/ FRUIT*	COMPOTE/ BISCUIT

*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	GOUTERS	CRECHE	MENU DE PRODUITS REGIONNAUX ET/OU BIO + PAIN BIO

