

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
COUSTILLANT EMMENTAL PAVÉ DE FLÉTAN SAUCE CITRON SEMOULE AU BEURRE PAVE DEMI SEL POMME* BIO	BOUILLON DE VERMICELLE ESCALOPE DE DINDE AU PAPRIKA GRATIN DE POTIRON BRIE ILE FLOTTANTE	SALADE DE CHOU CHINOIS* ROTI DE LONGE DE PORC POMMES PAILLASSON COULOMMIER ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE DE RIZ DE CAMARGUE TIELLE DE GIGEAN SALADE VERTE* BIO DE VIC LA GARDIOLE FROMAGE BLANC FERMIER D'OCCITANIE KIWI* DE L'HÉRAULT	ŒUFS DURS MAYONNAISE FRICASSÉE DE VEAU HARICOTS BEURRE YAOURT NATURE POIRE* PAIN AU SESAME
TORSADES CHOCOLAT/ JUS DE FRUITS	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*	PAIN BEURRE CONFITURE/ FRUIT*	GATEAU AU YAOURT/ FRUIT*	CRÊPES PATE A TARTINER CHOCO/ LAIT
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
SALADE VERTE* BIO ET CROUTONS PAVÉ DE VOLAILLE GOURMAND CAROTTES PERSILLÉES PETIT LOUIS CRÈME AUX ŒUFS PAIN AUX CÉRÉALES	PIZZA ROYALE FILET DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC QUINOA FACON RISOTTO FAISSELLE ANANAS	SALADE DE MAÏS AU THON JAMBON BLANC CHOU FLEUR EN GRATIN ASSORTIMENT DE FROMAGE POMME* BIO	ENDIVES* BIO D'OCCITANIE GOULASH DE BŒUF DE L'AUBRAC POMMES DE TERRE BIO SAINT NECTAIRE BISCUITS DE ST GEORGES D'ORQUES	SALADE DE PATES POISSON PANÉ CITRON/ <u>DOS DE COLIN</u> HARICOTS VERTS BUCHE DE CHÈVRE FRUIT DE SAISON*
BRIOCHE CONFITURE/ COMPOTE	VIENNOISE CHOCOLAT/ FRUIT*	PAIN CHOCOLAT/ JUS DE FRUIT	FROMAGE BLANC/ BISCUIT/ FRUIT*	PAIN BEURRE CONFITURE/ COMPOTE
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
POIS CHICHE BIO VINAIGRETTE FILET MIGNON DE PORC PANAIS AU BEURRE PETIT SUISSE AUX FRUITS PETIT BEURRE	BETTERAVES VINAIGRETTE PETIT SALÉ LENTILLES À LA MOUTARDE FROMAGE BLANC ORANGE*	MOUSSE DE CANARD CORNICHONS BLANQUETTE DE POISSON ET CRUSTACÉS RIZ DE CAMARGUE LEERDAMMER BANANE* BIO PAIN CAMPAGNARD	CÉLERI RÉMOULADE DE L'HÉRAULT PARMENTIER DE CANARD DU SUD OUEST MÂCHE* BIO DE MAUGUIO FROMAGE DE CHÈVRE DU LARZAC LONGUÉ DE MONTPELLIER	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR AU KIRI POULET BASQUAISE BOULGOUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON*
PAIN AU LAIT/ CONFITURE/ FRUIT*	QUATRE QUART/ LAIT	CRÊPES A LA CONFITURE/ FRUIT*	PAIN BEURRE MIEL/ COMPOTE	YAOURT A BOIRE/ BISCUIT/FRUIT*
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
ROSETTE DE LYON CORNICHONS TARTIFLETTE AU REBLOCHON SALADE VERTE* BIO TARTARE KIWI*	MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUTÉ DE VEAU A LA CRÈME CHOU ROMANESCO EN GRATIN MIMOLETTE BANANE* BIO PAIN ORIENTAL	SALADE D'ENDIVES* BIO ET EMMENTAL CORDON BLEU/ <u>GRILLADE DE DINDE</u> PETITS POIS CHAVROUX FRUIT* DE SAISON	SALADE DE PATES BIO POULET JAUNE DU GARD CAROTTES* DE L'HÉRAULT AU JUS TOMME DE VACHE DE LOZÈRE GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS**/FRUIT*	POTAGE DE LÉGUMES BOULETTE DE BŒUF À LA TOMATE FRITES/ <u>PDT VAPEUR</u> PETIT SUISSE GATEAU D'ANNIVERSAIRE GARDIOLE**/FRUIT*
PAIN FROMAGE/ FRUIT*	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*	CROISSANT AU BEURRE/ SALADE DE FRUIT	PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ FRUIT*	BISCUITS/ JUS DE 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	VACANCES SCOLAIRES
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOUTERS	CRECHE	MENU PRODUITS REGIONAUX ET/OU BIO + PAIN BIO