



LUNDI 31	MARDI 1	MERCREDI 2	LE JEUDI 3 C'EST D'ICI	VENDREDI 4
TABOULÉ A LA MENTHE AIGUILLETTE DE POULET AU THYM ÉPINARDS A LA CRÈME SAINT PAULIN BANANE 	FERIÉ	QUICHE LORRAINE PAVÉ DE DINDE SAUCE CRÈME HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC POIRE*	SALADE VERTE  DE ST JEAN DE VEDAS EMINCÉ DE BŒUF DE L'AUBRAC TORSADES  TOMME DES PYRENNÉES BISCUIT DE ST GEORGES D'ORQUES	POTAGE DE LÉGUMES MAISON NUGGET'S DE POISSON / FILET DE MERLU POMMES DE TERRE RISSOLLÉES / PDT CUBES YAOURT NATURE ORANGE*
PAIN FROMAGE/ JUS MULTIVITAMINÉS		VIENNOISE AU CHOCOLAT/COMPOTE	BRIOCHE CONFITURE /FRUIT	CÉRÉALES LAIT/FRUIT
LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10 C'EST D'ICI	VENDREDI 11
SALADE D'ENDIVES*  BOULETTE BŒUF COUSCOUS ET LÉGUMES TARTARE POMME*  PAIN ORIENTAL	VELOUTÉ DE COURGETTE  AU KIRI DOS DE LOUP DE MER SAUCE BÉARNAISE EBLY PRODUITS LAITIERS DIVERS GALETTE DES ROIS	SALADE DE MAÏS ET OLIVES CORDON BLEU/ ESCLOPE DE DINDE 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*	CÉLÉRI* RÉMOULADE ÉCHINE 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 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17 C'EST D'ICI	VENDREDI 18
CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE PAELLA POULET CREVETTES MOULES GOUDA FRUIT DE SAISON*	SALADE DE POIS CHICHE ET OIGNONS ESCALOPE DE VEAU HARICOTS BEURRE CAMEMBERT CLÉMENTINE*	BETTERAVES À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE FILET DE COLIN SAUCE CURRY BOULGOUR AUX OIGNONS EMMENTAL KIWI*  PAIN AUX SESAME	SALADE DE PÂTES  SAUCISSE DE TOULOUSE CAROTTES  DE MAUGUIO YAOURT FERMIER DU LARZAC POMME*  DE ST JEAN DE VEDAS	SALADE VERTE*  RAVIOLI À LA BOLOGNAISE GRUYÈRE RAPÉ PETIT SUISSE AUX FRUITS POIRE*
CREPE AU SUCRE/ COMPOTE	CÉRÉALES LAIT/FRUIT	PANETTONE/ JUS DE FRUIT	PAIN BEURRE MIEL/ FRUIT	MADELINE/FROMAGE BLANC/ FRUIT
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24 C'EST D'ICI	VENDREDI 25
VELOUTÉ DE POTIRON A LA CRÈME FISH & CHIPS/ HOKI (PDT VAPEURS) LEERDAMER KIWI* 	SALADE DE POMME DE TERRE BŒUF BRAISÉ BROCOLIS GRATINÉS PRODUITS LAITIERS DIVERS BANANE* 	PIZZA AU FROMAGE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES BABYBEL CLÉMENTINE*	SALADE DE MACHE*  DE CAPESTANG SAUTÉ DE POULET D'OCCITANIE RIZ CAMARGUAIS FROMAGE BLANC DE LOZÈRE COMPOTE DE POMMES Sud de France	PAMPLEMOUSSE ROSE GIGOT D'AGNEAU ROTI LENTILLES EMMENTAL FRUITS AU SIROP PAIN AUX CÉRÉALES
PAIN BEURRE MIEL/ JUS DE FRUIT	BRIOCHE CONFITURE/ FRUIT	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT	PAIN FROMAGE/COMPOTE	PAIN CONFITURE/FRUIT
LUNDI 28	MARDI 29" menu alternatif"	MERCREDI 30	JEUDI 31 C'EST D'ICI	VENDREDI 01
SALADE VERTE*  LASAGNES BOLOGNAISE GRUYÈRE RAPÉ YAOURT NATURE COMPOTE DE FRUITS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SOUFFLÉ BROCOLIS CAROTTES HARICOTS ROUGES À LA TOMATES CREME DESSERT AU SOJA ET CHOCOLAT FRUIT* DE SAISON PAIN AU LEVAIN	SALADE DE LENTILLES ESCALOPE MILANAISE SAUCE FROMAGE COURGE BUTTERNUT AU BEURRE PRODUITS LAITIERS DIVERS POIRE*	CAROTTES*  RAPÉES DE L'HÉRAULT PORC D'OCCITANIE À LA MOUTARDE PETIT ÉPEAUTRE  DE L'HÉRAULT TOMME DE BREBIS D'ESTAING KIWI  DE GANGES	FEUILLETÉ AU FROMAGE CŒUR DE FILET DE MERLU CHOU ROMANESCO EN GRATIN CAMEMBERT CLEMANTINE*
CROISSANT AU BEURRE/ FRUIT*	PAIN CONFITURE/ COMPOTE	PAIN AU CHOCOLAT / FRUIT*	BISCUIT/FROMAGE BLANC	CÉRÉALES LAIT/FRUIT
Suite au comité restauration, le menu du 1er vendredi de chaque mois sera composé par les élèves élémentaires et le goûter par les élèves de maternels				
<i>sous réserve d'éventuelles modifications</i>				
*légumes et fruits de saison		** 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 

