



LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
LENTILLES À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE BŒUF AUX OIGNONS MÉLANGE DE LÉGUMES YAOURT AU SUCRE POMME*	BOUILLON DE VERMICELLE ROTI DE PORC AUX OLIVES HARICOTS BEURRE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON*	SALADE DE RIZ NICOIS (thon,olives,œuf,mais,tomates) CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE* PRODUIT LAITIER DIVERS COMPOTE DE FRUITS PAIN AU SESAME	RADIS* DE MAUGUIO ESCALOPE DE VOLAILLE DU GARD À LA CRÈME RIZ CAMARGUAIS TOME DE BREBIS DE L'AUDE "LE VEZOU" KIWI* DE L'HERAULT	SALADE DE BETTERAVES TAGLIATELLES AU SAUMON EMMENTAL SALADE DE FRUITS ET CIGARETTE RUSSE
DONUT'S AU SUCRE/FRUIT*	PAIN FROMAGE/ JUS DE FRUIT	VIENNOISE AU CHOCOLAT/COMPOTE	PAIN BEURRE MIEL/FRUIT*	PAIN ET CHOCOLAT/ CLÉMENTINE
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
POTAGE DE LÉGUMES SAUCISSE FRITES/ <u>PDT VAPEUR</u> EMMENTAL CRÈME DESSERT	FEUILLETÉ AU COMTÉ TAJINE DE POULET AUX LÉGUMES SEMOULE FROMAGE BLANC ORANGE* PAIN ORIENTAL	SALADE DE POMMES DE TERRE PIEMONTAISE FILET DE MERLU SAUCE CRÈME HARICOTS VERTS CHAVROUX FRUIT DE SAISON*	SALADE DE MÂCHE* DE CAPESTANG SAUTÉ DE VEAU OCCITAN AUX CHAMPIGNONS CAROTTES ECIR DE L'AUBRAC CROQUANT CHOCOLAT DE ST GEORGES D'ORQUES	GRAINS DE BLÉ À L'EMMENTAL ÉMINCÉ DE PORC À LA MOUTARDE CHOU FLEUR VACHE QUI RIT LICTCHIS
FROMAGE BLANC/ BISCUIT/ FRUIT*	PAIN CHOCOLAT/FRUIT*	BRIOCHE TRESSÉE CONFITURE/ FRUIT*	PAIN FROMAGE/ JUS DE FRUIT	BARRE BRETONNE/ FRUIT*
LUNDI 18 "menu alternatif"	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
NEMS AUX LÉGUMES CAROTTES SAUCE CURRY BOULGOUR DESSERT SOJA À LA MYRTILLE FRUIT DE SAISON* PAIN RUSTIQUE	BATTAVIA* HACHIS PARMENTIER BUCHE DE CHÈVRE COMPOTE DE FRUIT	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU PETITS POIS PAVÉ DEMI SEL KIWI*	PATÉ DE CAMPAGNE AUDOIS ET CORNICIONS POULET ROTI DU GARD CHOUX VERT* DE L'HERAULT YAOURT FERMIER DE LOZÈRE GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS**/FRUIT*	SALADE D'ENDIVES* A L'EMMENTAL ŒUFS DURS BECHAMEL 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 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 01
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 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* DE L'HÉRAULT	PAMPLEMOUSSE* SPAGHETTI SAUCE CARBONARA ET GRUYÈRE PETIT LOUIS COMPOTE PAIN AUX CÉRÉALES
PAIN CONFITURE / FRUIT*	CÉRÉALES LAIT/COMPOTE	PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ JUS DE FRUIT	BROWNIES / SALADE DE FRUITS	BISCUIT/ FRUIT*

sous réserve d'éventuelles modifications

*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	CRÊCHE	MENU DE PRODUITS REGIONNAUX ET/OU BIO + PAIN

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