



# Menus septembre 2024

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2/09 au 6/09	Concombre bio menthe Pates HVE locales Bœuf haché bio à la bolognaise Laitage bio	Salade pomme de terre fromage Poisson pané MSC Haricots verts Fruit de saison <i>bio et/ou local</i>	Salade verte <i>bio et/ou local</i> Quiche aux légumes et fromage Purée de fruits bio	Tomate bio féta AOP basilic Sauté veau bio local Courgettes vapeur bio Pâtisserie	Pastèque Poisson MSC sauce crevette Semoule bio Laitage bio
Du 9/09 au 13/09	Cake jambon Poisson MSC (colin lieu) beurre blanc Carottes sautées bio Dessert lacté ou glace	Radis beurre Œuf bio florentine Épinard branche bio Pâtisserie maison	Quinoa bio au thon Sauté de mouton Courgette bio en gratin Fruit de saison <i>bio et/ou local</i>	Salade verte <i>bio et/ou local</i> aux noix Escalope dinde panée Petits pois bio pomme de terre Fromage a la coupe bio ou AOP	Betterave cuite bio au fromage blanc Saucisse grillée et Purée Fruit de saison <i>bio et/ou local</i>
Du 16/09 au 20/09	Poulet basquaise label ou BBC Riz bio pilaf Laitage bio Fruit de saison <i>bio et/ou local</i>	Tomate <i>bio et/ou local</i> , cœur palmier et féta Emincé de veau Carotte vapeur bio Pâtisserie maison	Haricots verts vinaigrette Poisson MSC (sauce citron) Blé bio crémeux Fruit de saison <i>bio et/ou local</i>	Salade de pâte bio au fromage <i>local</i> Sauté de bœuf <i>bio local</i> Courgettes <i>bio et/ou local</i> Fruit de saison <i>bio et/ou local</i>	Duo melon/pastèque Lasagne végétarienne (lentille corail bio) Fromage a la coupe bio ou AOP
Du 23/09 au 27/09	Tomate <i>bio et/ou local</i> Tajine végétal Semoule bio Dessert lacté bio	Concombre <i>bio et/ou local</i> au fromage blanc Manchon de canard confit Haricots blancs Fruit de saison <i>bio et/ou local</i>	Taboulé Chipolata brocolis bio a la crème Laitage bio	Salade verte <i>bio et/ou local</i> Poisson meunière MSC Boulgour bio a la tomate Fromage a la coupe bio ou AOP	Jambon beurre Blanc de dinde sauce moutarde Pomme de terre haricots verts Dessert lacté bio
Du 30/09	Colombo de porc Riz bio nature Laitage bio Fruit de saison <i>bio et/ou local</i>				



Élaboré sur place



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France

Cuisine Centrale : 05 34 26 01 84

F : produit brut frais Une entrée ou un dessert supplémentaire est ajouté gracieusement à chaque repas livré