



Menus OCTOBRE 2024

sous réserve de modifications ultérieures

menu octobre 2024

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30/09 au 04/10	Chou blanc/carotte bio ou local Sauce chili végé Pates végétarienne Dessert lacté bio	Macédoine de légumes mayonnaise Haut cuisse poulet label ou bbc Purée aux brocolis bio Fruit de saison <i>bio et/ou local</i>	Taboulé d'automne(semoule bio) Escalope de dinde panée Carottes bio Vichy Laitage <i>bio et/ou local</i>	Radis beurre Poisson MSC (colin lieu) sauce aneth Quinoa bio nature Fromage a la coupe bio ou AOP	Salade de pâte bio vinaigrette Sauté de bœuf bio Courgette bio nappée de béchamel Fruit de saison <i>bio et/ou local</i>
07/10 au 11/10	Carottes râpées bio Pates semi complètes locales Bœuf haché bio à la bolognaise Laitage <i>bio</i>	Salade de pois chiches/féta Poisson pané MSC Haricots verts bio Fruit de saison <i>bio et/ou local</i>	Dahl de lentilles corail bio Riz de Camargue IGP Fromage a la coupe bio ou local Fruit de saison <i>bio et/ou local</i>	Salade verte <i>bio et/ou local</i> au crouton Tajine mouton bio Courgette/carotte/ Semoule bio Flan maison	Chou chinois <i>bio et/ou local</i> vinaigrette Parmentier: de poisson MSC et Purée de pomme de terre Yaourt
10/10 au 18/10	Cake fromage bio et olive cumin Poisson MSC(colin lieu)sauce crevette à l'aneth Butternut rôti Fruit de saison bio et/ou local	La Semaine des épices et des aromates			Betterave crue bio cerfeuil Sauté de porc bio des Iles au curcuma Écrasé de patate douce au beurre <i>bio</i> Fruit de saison <i>bio et/ou local</i>
21/10 au 25/10	Poulet(haut de cuisse) Basquaise Riz blanc bio Laitage <i>bio et/ou local</i> Fruit de saison <i>bio et/ou local</i>	Salade de pomme de terre emmental Emincé de bœuf Chou fleur bio béchamel Pâtisserie(éclair choc/café)	Potage de citrouille au fromage fondu Poisson (colin lieu) sauce aurore Blé bio nature Fruit de saison <i>bio et/ou local</i>	Endive au noix Raviolis aux légumes Fromage a la coupe bio ou AOP	Salade verte Saucisse Pomme de terre rissolée Dessert lacté bio
28/10 Au 31/10	Carottes râpées Lasagne végétarienne Dessert lactée bio	Rosette/beurre Dinde a la crème Boulgour bio pilaf Fruit de saison <i>bio et/ou local</i>	Salade de pomme de terre/tomate Chipolata Potimarron sauté Laitage <i>bio et/ou local</i>	Chou fleur râpé Poisson(colin lieu) sauce citron semoule Fromage a la coupe	



Élaboré sur place

F : produit brut frais



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France



Pain à la farine Bio servi du Mardi au Vendredi

Mention « bio et/ou local » : selon arrivage

HVE : Haute Valeur Environnementale