



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 local à la bolognaise Laitage bio | Salade pomme de terre fromage bio 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 | Jus de pastèque et carotte bio 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 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 vert vinaigrette Poisson MSC (sauce citron) Blé bio crémeux Fruit de saison <i>bio et/ou local</i> | Menu local bio Salade de pate 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 Boullgour 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

F : produit brut frais



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France



Menu inspiré par les enfants

Pain à la farine Bio servi du Mardi au Vendredi