

Lundi 21/09	Lundi 28/09	 	Lundi 5/10 Octobre Rose	Lundi 12/10	Lundi 19/10 Menu Végé	Lundi 26/10
Salade de riz Steak de veau Gratin de courgette Fromage Tarte framboise	Œuf dur Gardiane de taureau Riz Yaourt aux fruit		Tapenade de betteraves Pavé de truite Gnocchi sauce betterave Donuts rose	Carottes râpées Sauté de porc au caramel Perle de blé Julienne de légumes Fromage Compote	Mesclun Croc tofu sauce tomate Haricots beurre Fromage Moelleux choco	Velouté de potiron Osso bucco de dinde Polenta Fromage blanc coulis de fruit
Mardi 22/09 Menu Végé	Mardi 29/09 Menu Végé		Mardi 6/10 Menu végété	Mardi 13/10	Mardi 20/10	Mardi 27/10
Salade mexicaine Râpé Forézien Chakchouka Fromage blanc sucré Compote	Salade de mesclun Lasagne végété Fromage Cookies		Salade de choux Coquillettes au fromage Fruit	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Pomme grenailée de "La ferme Assenare" Fromage blanc	Salade de lentilles Poulet au citron Tagliatelle Yaourt à boire	Poireaux vinaigrette Nuggets de poisson Haricots beurre à la tomate Fromage Biscuits
Mercredi 23/09	Mercredi 30/09		Mercredi 7/10 Menu Végé	Mercredi 14/10 Menu Végé	Mercredi 21/10	Mercredi 28/10 Menu Végé
Surimi Filet de poisson Pennes Fruit	Tresse au fromage Steak haché Trio de légume Yaourt Fruit		Taboulé Omelette au fromage Poêlée de champignons Compote	Terrine de légumes Croziflette Yaourt aux fruits	Salade de concombre Merguez Gratin de chou-fleur et Pomme de terre Yaourt	Œuf mimosa Pennes aux cèpes Compote
Jeudi 24/09		Jeudi 1/10 Menu Végé	Jeudi 8/10	Jeudi 15/10 Menu Végé	Jeudi 22/10 Menu Végé	Jeudi 29/10
Chou fleur vinaigrette Pilon de poulet Perle de blé Fromage Fruit		Salade de tomates Lasagnes végété Glace	Salade de brocolis, mozza Escalope panée Flageolets à la tomate Fromage Compote	Salade de pois chiches Ravioles végété Fromage Fruit	Crêpe au fromage Piperade Petit épeautre Fruit	Salade de betteraves Boulettes d'agneau Semoule Fruit
Vendredi 25/09 Menu Végé		Vendredi 2/10 Menu	Vendredi 9/10	Vendredi 16/10	Vendredi 23/10	Vendredi 30/10 Menu Végé
Tartelette tomate moutarde Tajine Végé Yaourt et coulis de fruit Biscuit		Céréales aux légumes du soleil Teille Sétoise Salade verte Yaourt	Salade verte Riz Chili con carne Yaourt nature	Radis beurre Poisson Céréales Indienne Crème dessert de "Plaisirs FromaJura"	Salade de chou rouge Blanquette de poisson au lait de coco Lentilles corail Compote	Œil d'Halloween Hot dog de la mort Doigts de sorcière Cake d'Halloween avec un Ingrédient secret!!!

*Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison

*Les régimes sans viande ne sont pas substitués.

*Lors des grèves un pique-nique fait maison est fourni aux enfants

Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

04 24 86 00 00

Le pain servi aux enfants est fabriqué avec de la farine de tradition française Label Rouge
Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM.
La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune

Fruits et légumes
Viandes, œufs et poisson
Féculents/ Légumes secs et céréales
Laitages
Pâtisseries ou entrements amyliacés