

Menu Semaine du : 13 au 17 octobre

LUNDI

fêtons les Géraud

FRIAND AU FROMAGE

MARDI

fêtons les Juste

POTAGE

MERCREDI

fêtons les Thérèse

HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE
PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS
CÉLERI RÉMOULADE

JEUDI

fêtons les Edwige

SALADE DE PATES

VENDREDI

fêtons les Baudoin

SALADE DE COQUILLETES AUX OLIVES
POTAGE AUX LÉGUMES LOCAUX
CHOU ROUGE LOCAL AUX LARDONS

AIGUILLETES DE POULET
LOCAL SAUCE FORESTIÈRE



SAUTÉ DE BOEUF SAUCE
POIVRE

JAMBON BRAISÉ SAUCE
NAPOLITAINE

LASAGNES CHÈVRE
RICOTTA ET ÉPINARDS



FILET DE COLIN MSC SAUCE
ANETH



FILET DE LIEU MSC SAUCE
ÉCHALOTE



NUGGETS DE BLÉ



FRICASSÉE DE POISSON
MSC



SAUTÉ DE POULET TIKKA
MASSALA

SAUCISSE DE TOULOUSE
LOCALE



SEMOULE

POELEE DE LEGUMES

FONDUE DE POIREAUX

TORTIS

CAROTTES A LA CREME

COEUR DE BLÉ

POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES

SALADE VERTE

HARICOTS VERTS

RIZ

FRUIT DE SAISON
BANANE COULIS CARAMEL
YAOURT AROMATISÉ

* Production élèves

SALADE DE FRUITS
COMPOTE
YAOURT

Produit local



FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

Pêche durable



FROMAGE BLANC CONFITURE

COMPOTE

Repas végétarien



FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS
COMPOTE
FRUIT DE SAISON