



Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Saucisson cornichons Brochette de poulet Haricots verts AB Yaourt AB	Salade verte Lasagne bolognaise AB & végétarienne Fruit de saison	TOULOUSE Salade pois chiche AB Sauté de canard LR Printanière de légumes Glace AB	Batonnets de carottes Omelette AB Pdt sautées Crème chocolat AB	Salade verte Beignets de calamars Ratatouille Fromage AB Fruit de saison
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02
FÉRIÉ L. DE PENTECÔTE	Salade verte Cappellettis au fromage AB Petits suisses aromatisés AB Fruit de saison	CARCASSONNE Cassoulet Fromage AB Gâteau chocolat AB	Salade verte Sauté de veau LR Riz AB Fromage AB Flan vanille AB	Feuilleté fromage Colin safranné MSC Courgettes sautées Fruit de saison
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Salade de tomates Poulet rôti LR Pâtes AB Emmental râpé AB Compote AB	Salade verte Quiche aux légumes AB et pistou Yaourt nature AB	MONTPELLIER Betteraves Gardiane de taureau Riz AB Dessert du jour	Salade verte Couscous Semoule & légumes AB Fromage AB Fruit de saison	Concombre vinaigrette Brochette de poisson MSC Pdt vapeur Éclair chocolat
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Salade de pois chiche AB Steak haché AB Poêlée de légumes Fromage blanc AB	Salade verte & croutons Quenelles en sauce Boulgour AB Fromage AB Fruit de saison	NÎMES Melon Brandade de morue Fromage AB Crème caramel AB	Salade verte Pizza fromage AB Yaourt AB Fruit de saison	Tomates mozzarella Cabillaud aux agrumes MSC Carottes vichy Glace

AB : Aliments issus de l'agriculture biologique (bio)

LR : Les viandes de veau, porc et agneau sont Label Rouge

Le boeuf est d'origine française

MSC : Label pêche durable



Menu végétarien



Légumes du
maraichage local bio



Fait maison

Menus élaborés par la responsable
de cuisine conformes aux
recommandations nutritionnelles
de l'arrêté du 30 sept 2011