

Les menus du 1er au 19 octobre 2018



Régime poly-allergénique

Depuis 1er janvier 2018 les fraises ne sont plus supprimées dans le régime poly-allergénique

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1er au 5 octobre semaine 40	Mâche Macaronade au bœuf BIO PL + emmental râpé Compote pomme / coing Spéculos	Menu alternatif Haricots verts BIO / maïs / dés d'emmental Couscous sans viande Yaourt à boire Pomme PL	Tomate / mozzarella Saucisse de F PdeT boulangères Yaourt BIO <i>G : Petits suisses / petit lu</i>	Salade de pâtes BIO Croque Monsieur Ratatouille Bleu des causses AOP et brique de maubert Banane Pain complet	Carottes BIO rapées Brochette de dinde / ketchup Polenta Fromage blanc à la vanille
Du 8 au 12 octobre semaine 41	Pâté de campagne Paupiette de veau Riz pilaf Fourme d'ambert AOP et galet de la loire Pomme	Betteraves Poulet LR Petits pois aux lardons Brie BIO Raisin	Mélange baltique (laitue iceberg, carottes râpées, concombre) vinaigrette Petits beignets de poisson MSC Papillons au beurre Fromage blanc BIO <i>G : Flan / pain / chocolat</i>	Pois chiches BIO en salade Rôti de porc LR Purée crécy (carottes) Babybel Poire PL	Tomate BIO PL / maïs / olives / féta Poulet Purée Crème à la vanille Petit lu
Du 15 au 19 octobre semaine 42	Pamplémousse Rougail saucisse PL Lentilles Flan BIO	Salade de riz BIO Blanquette de veau PL Salsifis béchamel Moissac des cévennes et gouda Raisin Pain de campagne	Radis / beurre Spagettis bolonaise (bœuf BIO , emmental râpé) Crème dessert au chocolat <i>G : Pain / kiri / banane</i>	Pizza de saison Cordon bleu Chou fleur et brocolis Emmental BIO Pomme PL	Menu alternatif Endives / dés d'emmental / croûtons Lasagnes aux courgettes BIO (pâtes / courgettes) Yaourt / pain d'épice

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



SdeF : Sud de France



MSC : Ecolabel pêche durable

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés