

## Les menus du 1er au 19 octobre 2018



**Régime sans lait et produits laitiers de vache**

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1er au 5 octobre semaine 40	Mâche Macaronade au <b>bœuf BIO PL + SANS</b> emmental Compote pomme / coing Spéculos	<b>Menu alternatif</b> <b>Haricots verts BIO</b> / maïs / SANS emmental Couscous sans viande Palmier Pomme <b>PL</b>	Tomate SANS mozzarella Paupiette de veau PdeT boulangères Compote  <i>G : Fruit / chausson aux pommes</i>	Salade de <b>pâtes BIO</b> Jambon Ratatouille Banane  <i>Pain complet</i>	<b>Carottes BIO</b> rapées Cubes de poisson <b>MSC SANS</b> CREME Polenta sans lait Fruit
Du 8 au 12 octobre semaine 41	Pâté de campagne Flan SANS crème NI fromage ( <b>œuf BIO</b> ) Riz pilaf kiwi	Betteraves Poulet <b>LR</b> Petits pois aux lardons SANS beurre Raisin	Mélange baltique (laitue iceberg, carottes râpées, concombre) viaigrette Petits beignets de poisson <b>MSC</b> Papillons SANS beurre Fruit <i>G : compote / pain / chocolat</i>	<b>Pois chiches BIO</b> en salade Rôti de porc <b>LR</b> Purée crécy SANS crème Poire <b>PL</b>	<b>Tomate BIO PL</b> / maïs / olives / féta Poulet Purée SANS LAIT Compote / chamonix
Du 15 au 19 octobre semaine 42	Pamplemousse Rougail saucisse <b>PL</b> Lentilles Fruit	Salade de <b>riz BIO</b> Blanquette de veau <b>PL sans crème</b> Salsifis SANS béchamel Moissac des cévennes (chèvre) Raisin <i>Pain de campagne</i>	Radis SANS beurre Spagettis bolonaise ( <b>bœuf BIO</b> , SANS râpé) Compote  <i>G : Pain / confiture / banane</i>	Pizza au chèvre Filet de poisson <b>MSC</b> provençale Chou fleur et brocolis SANS BEURRE Pomme <b>PL</b>	<b>Menu alternatif</b> Endives / croûtons SANS emmental Pâtes et courgettes Compote / Spéculos

**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*