

	Lundi 05/10	Mardi 06/10	Mercredi 07/10	Jeudi 08/10	Vendredi 09/10
Entrée	Salade coleslaw 	Potage maison 	Houmous de petits pois 	Potiron laqué au sirop de sapin du Canigou, fricassé de potiron au vinaigre de Banyuls au chenin 	Oeufs durs sauce cocktail 
		Croûtons 	Pain de mie 		
Plat principal	Parmentier de la mer (PLAT COMPLET)	Saucisse aux lentilles (PLAT COMPLET) 	Bolognaise végétale au Pois Féverole BIO 	Poitrine de cochon Pyrénéus en soubise de champignon au rantio Al Padri, poire pochée au vinaigre au poivre de Sichuan 	Filet de Dorade persillé 
Accompagnement			Pâtes BIO 	Gratin de pommes de terre de Cerdagne aux éclats d'ail rose 	Riz pilaf 
Fromage	Yaourt aromatisé	Tartare nature	Emmental à la coupe		Les fripons
Dessert		Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	Brioche perdue UNAPEI façon pudding caramélisée mousseline vanille et confiture de figes BIO du Val de Sournia CC 	Purée de pommes BIO 
	Cookie BIO aux pépites de chocolat et noix de Pécan 				



Fait maison

Viandes de France ou UE

Lait collecté et transformé en France

Aide UE à destination des écoles (FL)



Oeufs de France

Agriculture Biologique (AB)



Produit en Occitanie

Agriculture Biologique (AB)



" Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE"

Visiter notre site internet : www.narbonnerural.fr