

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 24 SEPTEMBRE

	LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	 VENDREDI 16/10	SAMEDI 17/10	DIMANCHE 18/10
ENTRÉE au choix	Betteraves vinaigrette ☐ <i>OU</i> Taboulé ☐	Chorizo ☐ <i>OU</i> Salade d'artichauts (poivrons, maïs, ciboulette, vinaigrette) ☐	Mousse de légumes de saison ☐ <i>OU</i> Lentilles en salade ☐	Blancs de poireaux vinaigrette vanillée ☐ <i>OU</i> Salade Parmentière ☐	Tartinade de la mer ☐ <i>OU</i> Salade coleslaw ☐	Concombres en salade ☐ <i>OU</i> Sardine à l'huile, citron ☐	Pâté de tête ☐ <i>OU</i> Feuilleté au chèvre ☐
PLAT au choix	Mijoté de flageolets aux carottes (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Endives au jambon (PLAT COMPLET) ☐	Bœuf aux épices ☐ <i>OU</i> Andouillette sauce Dijonnaise ☐	Sauté de poulet au jus ☐ <i>OU</i> Pâtes BIO aux fruits de mer (PLAT COMPLET) ☐	Raclette aux éclats de marrons (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Raviolis au bœuf sauce Napolitaine (PLAT COMPLET) ☐	Poisson pané et sauce tartare ☐ <i>OU</i> Cervelas campagnard ☐	Potée Paysanne (boudin, poitrine, haricots blancs, chou vert, carottes) (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Tarte aux légumes ☐	Parmentier de confit de canard à la patate douce (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Soufflé de truite sauce beurre blanc ☐
GARNITURE au choix	Purée de carottes ☐ <i>OU</i> Purée ☐	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Julienne de légumes ☐	Mousseline de courgettes ☐ <i>OU</i> Riz pilaf ☐	Pommes de terre vapeur ☐ <i>OU</i> Poêlée méridionale ☐	Pommes dauphine ☐ <i>OU</i> Butternut BIO rôtie ☐	Lentilles cuisinées ☐ <i>OU</i> Poêlée de champignons ☐	Polenta ☐ <i>OU</i> Blettes en béchamel ☐
FROMAGE au choix	Tomme noire ☐ <i>OU</i> Edam ☐	Dés de fromage marinés au cumin ☐ <i>OU</i> Bonbel ☐	Cantafrais ☐ <i>OU</i> Emmental à la coupe ☐	Petit moulu aux noix ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Bleu douceur ☐ <i>OU</i> Vache qui rit ☐	Camembert ☐ <i>OU</i> Vache Picon ☐	Comté ☐ <i>OU</i> Chanteneige BIO ☐
DESSERT au choix	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Yaourt aromatisé ☐	Purée de fruits pomme fraise ☐ <i>OU</i> Poire au sirop léger ☐	Mousse au chocolat BIO ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Pomme BIO au four à la cannelle ☐ <i>OU</i> Mousse au café ☐	Entremet fromage blanc aux myrtilles ☐ <i>OU</i> Purée de fruits pomme coing ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Crème dessert au chocolat ☐	Crumble aux pommes ☐ <i>OU</i> Fromage blanc ☐

Traces éventuelles de : gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 24 SEPTEMBRE

	LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	 VENDREDI 16/10	SAMEDI 17/10	DIMANCHE 18/10
ENTRÉE au choix	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) ☐ <i>OU</i> Cœurs de palmier vinaigrette ☐	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, <i>OU</i> Jambon Sec Tirabuix de la maison Guasch ☐	Velouté de tomates ☐ <i>OU</i> Salade coleslaw ☐	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) ☐ <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise ☐	Crème de champignons ☐ <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur ☐	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ☐ <i>OU</i> Surimi, mayonnaise ☐	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) ☐ <i>OU</i> Salade verte ☐
PLAT au choix	Crousti fromage ☐ <i>OU</i> Cœur de merlu sauce ciboulette ☐	Omelette maison ☐ <i>OU</i> Dos de colin sauce à l'aneth ☐	Steak haché sauce poivre ☐ <i>OU</i> Crêpe au fromage ☐	Tortilla ☐ <i>OU</i> Brandade de morue (PLAT COMPLET) ☐	Galette boulgour pois chiches emmental ☐ <i>OU</i> Cordon bleu de volaille ☐	Poulet au jus ☐ <i>OU</i> Morue à la Catalane ☐	Poisson meunière ☐ <i>OU</i> Œufs durs façon meurette ☐
GARNITURE au choix	Semoule ☐ <i>OU</i> Endives béchamel ☐	Pommes de terre boulangère ☐ <i>OU</i> Brocolis aux aromates ☐	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Epinards persillés ☐	Purée ☐ <i>OU</i> Garniture de céleri meunière ☐	Haricots verts persillés ☐ <i>OU</i> Purée ☐	Pommes de terre persillées ☐ <i>OU</i> Compotée Paysanne ☐	Blé pilaf ☐ <i>OU</i> Purée de légumes ☐
FROMAGE au choix	Brebicrème ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Chantailou ail et fines herbes ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Croc lait BIO ☐ <i>OU</i> Tartare ☐	Six de Savoie ☐ <i>OU</i> Saint Bricet ☐	Samos ☐ <i>OU</i> Petit suisse aux fruits ☐	Le carré ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Croc lait ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐
DESSERT au choix	Pomme au four ☐ <i>OU</i> Liégeois café ☐	Yaourt nature BIO ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Fromage blanc aux fruits ☐	Yaourt nature ☐ <i>OU</i> Cocktail de fruits au sirop léger ☐	Yaourt aux fruits ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Purée de fruits assortie ☐ <i>OU</i> Riz au lait ☐	Purée de fruits assortie ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐

Traces éventuelles de : gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE