



Menus du 1er septembre au 21 octobre 2022

MENUS VEGETARIENS	BIO	PRODUIT LOCAL	VIANDE FRANCAISE
ANIMATION	BIO & LOCAL	PRODUIT LABELLISE	PECHE DURABLE
		jeudi 1 septembre	vendredi 2 septembre
		PASTÈQUE	TABOULE DE SEMOULE
		CHIPOLATAS	DOS DE COLIN MSC
		PURÉE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE
		YAOURT À LA VANILLE BIO	BEIGNET AUX POMMES
lundi 5 septembre	mardi 6 septembre	jeudi 8 septembre	vendredi 9 septembre
MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE TOMATES AU PERSIL	MELON DE PAYS	SALADE COLESLAW
AIGUILLETES DE VOLAILLE AU JUS	CHILI CON CARNE au boeuf BIO	OMELETTE BIO	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES
PATES TORTI BIO	RIZ	PRINTANIERE DE LEGUMES	GRATIN DE COURGETTES
COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT NATURE	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	GATEAU AU CHOCOLAT
lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
SALADE DE RIZ	TERRINE DE PAYS	SALADE DE CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	MELON DE PAYS
FILET DE POISSON MEUNIERE	COUSCOUS AU POULET	PALERON DE BOEUF A LA TOMATE	GRATIN DE PENNE COMPLETES BIO
HARICOTS VERTS BIO	LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR	AUX LEGUMES DU SOLEIL
BUCHE MELANGE	FRUIT DE SAISON	SAMOS	CLAFOUTIS À LA CERISE
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
JAMBON BLANC	CAROTTES RAPEES BIO	SALADE COMPOSEE THON & SURIMI	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE
CURRY DE POISSON MSC	PAELLA VEGETARIENNE	VEAU MARENGO	SAUTE DE PORC IGP Montagne Ardèche
CAROTTES PERSILLEES	CREME VANILLE	RATATOUILLE	POMMES DAUPHINE
YAOURT Areilladou	mardi 27 septembre	ECLAIR	SALADE DE FRUITS
lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
TABOULE DE SEMOULE	POIS CHICHES EN SALADE	SALADE VERTE ET MAIS	ROULADE AUX OLIVES
HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI	CHIPOLATAS	QUENELLES NATURES St Jean BIO	BOEUF TOMATE
BROCOLIS PERSILLES BIO	COURGETTES BIO A LA TOMATE	HARICOTS BEURRE	COQUILLETTES BIO
BANANE BIO	FROMAGE FRAIS Areilladou	FROMAGE BLANC BIO	COMPOTE POMME POIRE
lundi 3 octobre	mardi 4 octobre	jeudi 6 octobre	vendredi 7 octobre
CHOU CHINOIS, TOMATES ET DES DE FROMAGE	ROSETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES
ROTI DE PORC AU JUS	MARMITE DU PECHEUR	BOLOGNAISE BIO	PANE DU FROMAGER
PETITS POIS	RIZ	MACARONI BIO	PURÉE DE POTIRON
EMMENTAL BIO à la coupe	SALADE DE FRUITS	YAOURT AROMATISE	RIZ AU LAIT
RENCONTRE DU GOUT : "Fait maison, fait région"			
lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
SALADE DE BETTERAVES BIO	CHOU CHINOIS BIO	SALADE DE LENTILLES DE PAYS	SALADE VERTE
DOS DE COLIN A LA CREME	OMELETTE BIO AU FROMAGE	SAUCISSE DE PAYS	BLANQUETTE DE VEAU
CEREALES GOURMANDES BIO	ECRASE DE PDT BIO	PURÉE DE POTIRON	AUX CAROTTES
POMME VERGER ECORESPONSABLE	CRUMBLE AUX FRUITS	YAOURT NATURE AREILLADOU BIO	FROMAGE BLANC BIO
lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	SALADE DE MACHE AUX CROUTONS	BETTERAVES, POMMES, FROMAGE LOCAL	PATÉ DE CAMPAGNE
STEAK HACHÉ	COUSCOUS VEGETARIEN	BOEUF AUX CAROTTES ÉPICÉES	FILET DE LIEU MSC
COEUR DE BLÉ	SEMOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS POIS CHICHES	ÉCRASÉ DE PDT ET PATATES DOUCES	HARICOTS BEURRE
CAMEMBERT BIO	YAOURT À LA VANILLE BIO	BROWNIE AU CHOCOLAT	COOKIE

Sous réserve des approvisionnements. Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92