

MENUS PREVUS POUR LA PERIODE : Du 2 Septembre au 1<sup>er</sup> Octobre 2021

Lundi 30 Août	Lundi 6 Septembre	Lundi 13 Septembre	Lundi 20 Septembre	Lundi 27 Septembre
	<b>Menu végétarien :</b> Macédoine de légumes Croq veggio Légumes du soleil Fruit de saison	Assiette charcuterie Brandade parmentière Rondelé aux fines herbes Fruit de saison	<b>Menu végétarien :</b> Salade grecque (tomates, olives, fêta) Ravioles au fromage Légumes à la provençale Compote pomme poire	Mesclun, lardons Sauté de porc Pommes vapeur/brocolis Liégeois au chocolat
Mardi 31 Août	Mardi 7 Septembre	Mardi 14 Septembre	Mardi 21 Septembre	Mardi 28 Septembre
	Laitue, croûtons, noix Spaghetti bolognaise Yaourt à la vanille	Carottes râpées aux raisins Blé aux légumes Sauté de veau aux olives Petit suisse	Concombre mimosa Poisson frais Riz créole Fromage blanc au miel	Pâté de campagne Boulettes de bœuf Blettes/semoule Brie Fruit de saison
Mercredi 1er Septembre	Mercredi 8 Septembre	Mercredi 15 Septembre	Mercredi 22 Septembre	Mercredi 29 Septembre
	Pizza au fromage Escalope de veau à la crème Carottes sautées Fruit de saison	<b>Menu végétarien :</b> Betteraves/maïs Gratin dauphinois Mimolette Fruit de saison	Salade d'asperges Escalope de porc Haricots blancs à la tomate Cantal Fruit de saison	Carottes râpées Saumon sauce hollandaise Gnocchi Velouté fruit
Jeudi 2 Septembre	Jeudi 9 Septembre	Jeudi 16 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Jeudi 30 Septembre
 Salade de tomates à l'origan Fusilli aux deux saumons Yaourt à la vanille	Cèleri rémoulade Pomme de terre sarladaise Poulet rôti Kiri Fruit de saison	Légumes à croquer Fricassé de volaille à l'échalote Poêlée de légumes Babybel Eclair au chocolat	Mélange de salade aux dés de brebis Sauté de volaille à la crème Torti Tarte aux pommes	Menu tiré au sort : Sentenac Valentin
Vendredi 3 Septembre	Vendredi 10 Septembre	Vendredi 17 Septembre	Vendredi 24 Septembre	Vendredi 1 <sup>er</sup> Octobre
Croisillon emmental Emincé de poulet Carottes vichy Edam Fruit de saison	Tomates/mozzarella Colin meunière sauce citron Epinards à l'indienne Glace	Melon Saucisse et merguez grillées Printanière de légumes Fruit de saison	Salami Rôti de veau Riz aux légumes Emmental Fruit de saison	<b>Menu végétarien :</b> Friand au fromage Cappelletti aux légumes Fruit de saison



En fonction des arrivages, les produits sont issus de l'agriculture biologique



BBC: Bleu, Blanc, Cœur

Toutes nos viandes sont d'origine française



Produits pouvant contenir un ou des allergènes

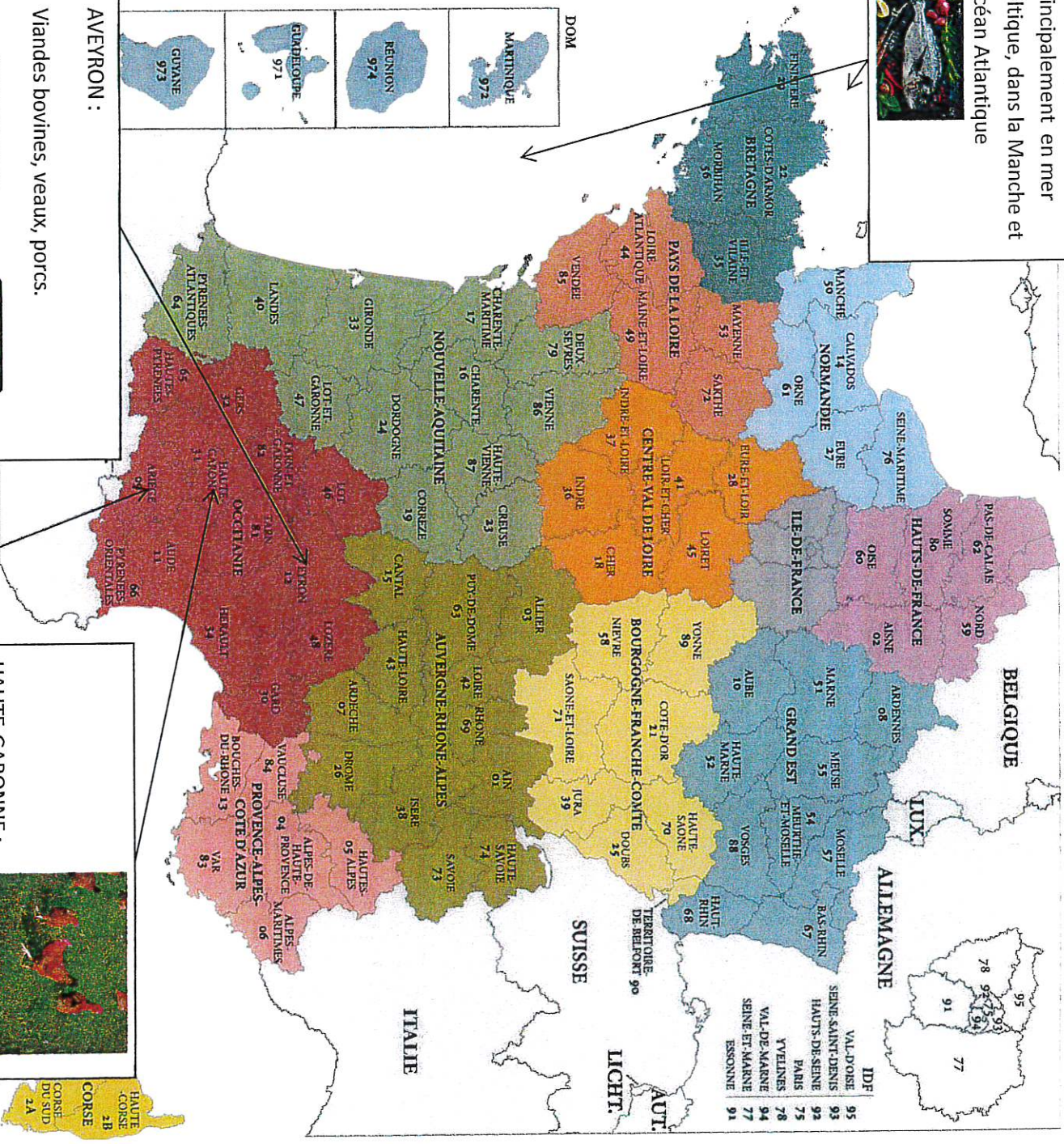


Au restaurant scolaire, tu réduis tes déchets : je compte sur toi !





Poissons : pêchés principalement en mer celtique, dans la Manche et Océan Atlantique



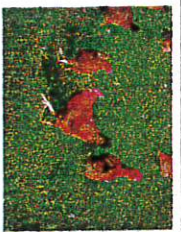
**AVEYRON :**  
Viandes bovines, veaux, porcs.



Fruits et légumes issus principalement de producteurs locaux.



**ARIEGE :** Carla Bayle  
Charcuteries occitanes



**HAUTE-GARONNE :**  
Poulets issus de l'agriculture biologique (Ile Falcal).

Provenance des différents produits utilisés à la restauration scolaire.