

Menu d'Octobre 2021

* menu végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
4 octobre	5 octobre	*7 octobre	8 octobre
Salade aux céréales complètes Boulettes de bœuf et haricots verts à la tomate Fruit	Salade verte croustons aillés Emincés de poulet grillés aux herbes Purée de pomme de terre et carotte Fruit	Coleslaw Gratin de pâtes aux légumes Hélénettes	Céleri rémoulade Poisson du jour Riz camarguais Fromage fruit
Goûter Fromage à tartiner	confiture	fruit	Crackers
*11 octobre	12 octobre	14 octobre	15 octobre
INDE Œuf dur mayonnaise Dahl de lentilles Fruits	ITALIE Salade verte Cannelloni maison Yaourt Fermier	ASIE Salade de choux rouge et blanc Porc au caramel Riz thaï Fruit	MAGHREB Carottes râpées à l'orange et cumin Couscous Merguez Crème au chocolat
Chocolat	Fruits secs	Fromage frais	Fruit
18 octobre	*19 octobre	21 octobre	22 octobre
Chou chinois en salade Sauté de porc à la portugaise Blé Fromage Fruit	Poireaux vinaigrette Omelette pomme de terre oignons Fruit	Jeunes pousses en salade Chipolatas Chou de Bruxelles aux petits lardons Fromage Fruit	Brocolis vinaigrette Brandade maison Tarte du jour Fruit
Gâteau	Pop Corn	Pâte à tartiner	Fromage

Menu en commun avec le restaurant scolaire de Labastide-de-Lévis

Des modifications peuvent avoir lieu en fonction des livraisons

Des fruits de saison sont proposés tous les jours en plus du dessert!

Les viandes proviennent de «Gaillac Viandes» (viandes exclusivement locales).

La plupart des légumes et des fruits sont fournis par la plateforme de légumes Bio et Locaux : « Terra Alter Pays d'Oc ».

Les produits laitiers (fromage et yaourts, fromage blanc) proviennent des Fromageries Bio : Gaec du Rivet (Tonnac) et du Buisson Blanc (le Segur).

Bonnes Vacances d'automne !!

