

* menu susceptible d'être modifié
 ** menu validé par une diététicienne
 *** viandes d'origine France
 **** préparation réalisée majoritairement maison

Du 12 septembre au 07 octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Le 12/09/2022 au 16/09/2022	Tomates  en vinaigrette Carré de seitan  Ratatouille / blé  Cantal Pêches au sirop  	Champignons à la grecque Poulet rôti Frites  Yaourt vanille  Prune 	Salade de pâtes  tomates et maïs Dos de colin sauce moutarde Carottes  persillées Gruyère Orange 	Salade  en vinaigrette Rôti de veau Petits pois Fromage blanc sucré Compote de pommes  	MENU SUISSE : Rôsti de pomme de terre Ragoût de porc Haricots vert séchés Gruyère Brioche suisse à la crème et aux pépites de chocolat 
Le 19/09/2022 au 23/09/2022	Concombres  en vinaigrette Rôti de dinde Riz au beurre  Comté  Chausson aux pommes	Salade de tendres perles, tomates  et cœur de palmier Bœuf bourguignon Carottes vichy Petit suisse Poire 	Choux fleurs  en salade Escalope viennoise Haricots blancs Tome noire Raisin  	Tomates en vinaigrette, Œuf dur Trio de quinoa Ile flottante 	Crêpe aux champignons Dos de cabillaud Poêlée d'épinards  Ossau Iraty Prune 
Le 26/09/2022 au 30/09/2022	Saucisson et beurre  Gigot d'agneau Salsifis Riz au lait  Banane 	Macédoine de légumes  Filet meunière Sarrasin  Pont l'évêque Raisin 	Carottes râpées, pois chiche  Feuilleté aux légumes Parmesan Abricot au sirop 	Taboulé, concombres  Steak haché Brocolis  Yaourt Poire 	Salade verte  en vinaigrette Poulet rôti Purée de pommes de terre  St Nectaire Glace
Le 03/10/2022 au 08/10/2022	Carottes  râpées en vinaigrette Sardine Pommes de terre vapeur  Gruyère Spéculos	Salade de betteraves  mimosa Jambon blanc Pâtes au beurre  Mimolette Orange 	Salade, maïs  Galette de quinoa Ragoût de lentilles et courgettes  Fromage blanc sucré Compote de pommes  	Potage de légumes pommes de terre, carottes, vermicelles Émincé de lapin Haricots beurre Yaourt aux fruits Poire 	Minestrone de légumes crus courgettes, poivrons, pommes, concombres  Rôti de bœuf Piperade / semoule Chèvre Fondant au chocolat

Fournisseurs locaux du mois



SAS MARASSÉ

Boeuf, porc, veau...

Viandes d'origine France

Toutes les viandes sont d'origine France



Boulangerie La Parisienne

Pains

6 Bd du Couchant, 47310 Laplume

05 53 95 12 55



Ferme du Cabier

Poulet, volailles...

Cabier, 47310 Laplume

05 53 67 11 41



MENU VÉGÉTARIEN 



PRODUITS BIOLOGIQUES FAIT MAISON



LOCAL



AOP : Appellation d'Origine Protégée



MSC : Marine Stewardship Council (Label Pêche durable)



POUR UNE CANTINE
 + BIO
 + SAINE
 + LOCALE
 + DURABLE