

MENU OCTOBRE—NOVEMBRE 2023

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

Du 16 octobre au 10 novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Le 16/10/2023 au 20/10/2023 SEMAINE DU GOÛT	Betteraves   et pommes   en vinaigrette Nugget végétarien Haricots blancs, carottes  et purée de tomates Fromage blanc au coulis de fruits exotiques  	Velouté de potimarron   à la crème fraîche Poulet rôti au paprika Pomme de terre grenaille Biscuit Halloween Clémentine 	Salade de concombres   au yaourt Poisson à la moutarde Poêlée façon caponata Poires rôties au chocolat fondant 	Carottes râpées au citron   Sauté de veaux aux 4 épices Torti tricolore Cantal Compotes de pommes 	Salade verte et croûtons à l'ail   Choucroute cuisiné au Riesling, saucisson à l'ail,  saucisse de francfort  Petit suisse Orange 
Le 23/10/2023 au 27/10/2023	Tomates en salade   Rôti de dindonneau Blé   au beurre  Gruyère Abricots au sirop	Taboulé/concombres   Cœur de filet de merlu Poêlée d'autrefois Mimolette Banane 	Macédoine de légumes  Cordon bleu Petits pois  Kiwi 	Chou blanc râpé   Omelette nature  Haricots verts persillés  Semoule au lait  Biscuit 	Sortie Salade de riz  tomates,  concombres  Sandwich jambon blanc fromage Chips Compote à boire
Le 30/10/2023 au 03/11/2023	Endives   et dés de fromage Sauté d'agneau Carottes vichy   Pavé banane  cacao	Lentilles  en salade Calamars à la romaine Piperade aux herbes de Provence Edam Pomme 		Velouté de poireaux   pomme de terre  Fricadelle de bœuf Choux fleurs  persillés Yaourt  Pruneau 	Radis beurre   Poulet rôti Purée de pomme de terre  Crème dessert
Le 06/11/2023 au 10/11/2023	Carottes râpées   Dos de colin  Pomme de terre  vapeur Mimolette Biscuit 	Chou rouge râpé   Rôti de veau Haricots rouges  Petit suisse aux fruits  Compote de pommes 	Toasts de chèvre chaud Cannelés de pois chiches  Poêlée de légumes Orange  	 MAROC  Salade verte,  poivrons,  olives Couscous : semoule, merguez, agneau, légumes, pois chiches  Gâteau marocain	Champignons à la grecque Boeuf bourguignon Boulgour  Comté Kiwi 

Fournisseurs locaux du mois

SAS MARASSÉ

Bœuf, porc, veau...

Viandes d'origine France



Toutes les viandes sont
d'origine France

Lieu-dit Poncy, 47390 Layrac

Boulangerie Lo Pan Levat

Pains



Ferme de la Goulette,

47310 Sainte-Colombe-en-

-Bruilhois

06 09 40 03 06

Ferme du Cabier

Poulet, volailles...



Cabier, 47310 Laplume

05 53 67 11 41



MENU VÉGÉTARIEN 

PRODUITS BIOLOGIQUES

FAIT MAISON



LOCAL

ÉTHIQUABLE



AOP : Appellation d'Origine Protégée



MSC : Marine Stewardship Council (Label Pêche durable)



VFP : Viande de Porc Française



2023



NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine
www.labelbiocertine.com