
















MENU SEPTEMBRE—OCTOBRE 2023

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

Du 18 septembre au 13 octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Le 18/09/2023 au 22/09/2023	Choux-fleurs  en salade Bouchée panée mac & cheese Tortellinis à la sauce tomate  Yaourt  Raisin  	Macédoine de légumes  Poulet rôti Frites  Ossau iraty Prunes mirabelles 	Salade de pommes de terre, concombres fromage Dos de colin sauce citronnée Carottes  persillées Pain perdu (œufs )	Concombres  en salade Rôti de veau Blé  au beurre  Édam Compote de pommes	Crêpe aux champignons Merguez Épinards hachés  à la béchamel  Banane 
Le 25/09/2023 au 29/09/2023	Carottes râpées  et graines de chia Rôti de dinde Lentilles Tome noire Poires au sirop	Salade de riz  Maïs  , olives Calamars à la romaine Courgettes  gratinées Fromage blanc Raisin 	Betteraves  en salade Escalope viennoise Semoule  St Morêt Pastèque 	Tomates  en salade Omelette  nature Haricots beurre Tarte aux abricots 	Chou blanc  râpé Timbale milanaise : pâtes,  dés de jambon, sauce tomate  Yaourt à la vanille  Compote de pommes 
Le 02/10/2023 au 06/10/2023	Salade verte  en vinaigrette Gigot d'agneau Petits pois  Riz au lait  Biscuit 	Potage  aux vermicelles Filet de poisson meunière Ratatouille  Pont l'évêque	Concombres en salade Tian de légumes : riz  Courgettes  , tomates,  Oignons  , chèvre Cocktail de fruits Banane  	Tendres perles, maïs,  pois chiche  Bœuf égrené  Salsifis Gruyère Clémentine 	Salade de haricots verts  Poulet rôti Purée de pommes de terre  Mimolette Pomme 
Le 09/10/2023 au 13/10/2023	Salade verte  en vinaigrette Filet découpé de hoki Pâtes  au beurre  Camembert  Biscuit 	Carottes  râpées Blanquette de veau Riz  au beurre  Compote de pommes	SORTIE Taboulé, tomates  Pain de mie, beurre, jambon, fromage Compote à boire	 TCHEQUE  Chou rouge râpé et fromage râpé  Rôti de porc aux herbes de provenç, pommes de terre  sautées à l'ail Gâteau Marlenka aux fruits rouges : farine  , beurre  , sucre, œufs  , fruits rouges)	Céleri rave  à la mayonnaise  Rôti de bœuf Haricots coco  Petit suisse aux fruits  Poire 

Fournisseurs locaux du mois

SAS MARASSÉ

Boeuf, 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)



2023



NIVEAU 2

Label EcoCert «En Cuisine»

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