
























Menu ECOLES


Du lundi 20 septembre 2021 Au vendredi 24 septembre 2021

	lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
D é j u n e r	Salade coleslaw 	Surimi sauce cocktail 	Perles légumière 	Salade verte aux 2 fromages (dés de cheddar et gouda) 
	Lasagnes aux légumes grillés	Saucisse Paysanne 	Echine de porc façon Axoa 	Poisson pané plein filet
		Pêlé mêlé Provençal BIO  	Jeunes carottes BIO  	Polenta 
	Saint Nectaire  	Samos 		Emmental BIO 
	Mousse au chocolat BIO  	Banane	Petit suisse aux fruits BIO  	Entremet au fromage blanc et myrtilles
		Pompon coeur cacao		

 Fait maison



















 Lait collecté et transformé en France

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)
 Agriculture Biologique (AB)


 Produit en Occitanie

Menu ECOLES végétarien


Du lundi 20 septembre 2021 Au vendredi 24 septembre 2021

	lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
D é j e u n e r	Salade coleslaw 	Coeur de sucrine	Perles légumière 	Salade verte aux 2 fromages (dés de cheddar et gouda) 
	Lasagnes aux légumes grillés	Samossas aux légumes	Boules de soja façon Axa 	Nuggets de blé
		Pêlé mêlé Provençal BIO  	Jeunes carottes BIO  	Polenta 
	Saint Nectaire   	Samos 		Emmental BIO 
	Mousse au chocolat BIO  	Banane	Petit suisse aux fruits BIO  	Entremet au fromage blanc et myrtilles
		Pompon coeur cacao		

 Fait maison

 Lait collecté et transformé en France






















Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Agriculture Biologique (AB)



Produit en Occitanie



Menu ECOLES sans porc



Du lundi 20 septembre 2021 Au vendredi 24 septembre 2021

	lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
D é j u n e r	Salade coleslaw 	Surimi sauce cocktail 	Perles légumière 	Salade verte aux 2 fromages (dés de cheddar et gouda) 
	Lasagnes aux légumes grillés	Steak haché au jus  	Boules de soja façon Axa 	Poisson pané plein filet
		Pêlé môle Provençal BIO  	Jeunes carottes BIO  	Polenta 
	Saint Nectaire   	Samos 		Emmental BIO 
	Mousse au chocolat BIO  	Banane	Petit suisse aux fruits BIO  	Entremet au fromage blanc et myrtilles
		Pompon coeur cacao		

 Fait maison














 Lait collecté et transformé en France

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)
 Agriculture Biologique (AB)

 Produit en Occitanie
 Viande Bovine Française



















Menu ECOLES sans lactose

Du lundi 20 septembre 2021 Au vendredi 24 septembre 2021

	lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
D é j u n e r	Salade coleslaw nature	Coeur de sucrine	Perles légumière 	Salade verte  
	Coeur de merlu poché au court bouillon 	Saucisse Paysanne 	Echine de porc au bouillon de légumes 	Dos de colin poché au court bouillon 
	Farfalles 	Pêlé mêlé Provençal BIO  	Jeunes carottes BIO  	Semoule Méditerranéenne 
	Poire	Banane	Pomme	Ananas au sirop léger

Menu ECOLES sans crustacés

Du lundi 20 septembre 2021 Au vendredi 24 septembre 2021

	lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
D é j e u n e r	Salade coleslaw 	Coeur de sucrine	Perles légumière 	Salade verte aux 2 fromages (dés de cheddar et gouda) 
	Lasagnes aux légumes grillés	Saucisse Paysanne 	Echine de porc façon Axoa 	Dos de colin poché au court bouillon 
		Pêlé mêlé Provençal BIO  	Jeunes carottes BIO  	Polenta 
	Saint Nectaire   	Samos 		Emmental BIO 
	Mousse au chocolat BIO  	Banane	Petit suisse aux fruits BIO  	Entremet au fromage blanc et myrtilles
		Pompon coeur cacao		