








Menu ECOLES

Du lundi 11 octobre 2021 Au vendredi 15 octobre 2021

	lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
D é j e u r	Surimi, Mayonnaise	Terrine campagnarde	Salade verte et croûtons 	Carottes râpées 
	Fondant de poulet à la Normande 	Daube Provençale  	Saucisse braisée 	Coquillettes BIO et pois chiches à la Sétoise  
	Riz BIO pilaf  	Polenta BIO crémeuse  	Truffade 	
	Camembert 	Tomme de brebis	Saint Nectaire  	
	Crêpe et coulis de caramel au beurre salé	Tarte Tropézienne	Bugnes à la fleur d'oranger	Yaourt nature BIO   Banane

Menu ECOLES végétarien

Du lundi 11 octobre 2021 Au vendredi 15 octobre 2021

	lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
D é j e u r	Céleri rave nature 	Salade coleslaw nature 	Salade verte et croûtons 	Carottes râpées 
	Boules de soja à la Normande 	Oeufs durs à la Provençale 	Samossas aux légumes 	Coquillettes BIO et pois chiches à la Sétoise  
	Riz BIO pilaf  	Polenta BIO crémeuse  	Truffade 	
	Camembert 	Tomme de brebis	Saint Nectaire 	
	Crêpe et coulis de caramel au beurre salé	Tarte Tropézienne	Bugnes à la fleur d'oranger	Yaourt nature BIO   Banane

Menu ECOLES sans porc

Du lundi 11 octobre 2021 Au vendredi 15 octobre 2021

	lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
D é j e u r	Surimi, Mayonnaise	Coupelle de pâté de volaille	Salade verte et croûtons	Carottes râpées
	Fondant de poulet à la Normande	Daube Provençale	Samossas aux légumes	Coquillettes BIO et pois chiches à la Sétoise
	Riz BIO pilaf	Polenta BIO crémeuse	Truffade	
	Camembert	Tomme de brebis	Saint Nectaire	
	Crêpe et coulis de caramel au beurre salé	Tarte Tropézienne	Bugnes à la fleur d'oranger	Yaourt nature BIO Banane

Fait maison
 Viande Bovine Française



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



Lait collecté et transformé en France
 Produit en Occitanie



Menu ECOLES sans crustacés, fdm

Du lundi 11 octobre 2021 Au vendredi 15 octobre 2021

	lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
D é j u n e r	Céleri rave nature 	Terrine campagnarde	Salade verte et croûtons 	Carottes râpées 
	Fondant de poulet à la Normande et Riz BIO pilaf  	Daube Provençale et Polenta crémeuse  	Saucisse braisée et Truffade 	Omelette sauce tomate aux aromates et Semoule 
	Camembert 	Tomme de brebis	Saint Nectaire  	
	Crêpe et coulis de caramel au beurre salé	Tarte Tropézienne	Bugnes à la fleur d'oranger	Yaourt nature BIO   Banane

 Fait maison
 Viande Bovine Française

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

 Lait collecté et transformé en France
 Produit en Occitanie