








# Menu ECOLES


## Du lundi 18 octobre 2021 Au vendredi 22 octobre 2021


	lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
D é j e u n e r	Rosette	Oeufs durs BIO mayonnaise 	Salade Thaï (salade, pousses de soja, crevettes, surimi) 	Salade Dionysos (boulgour, concombres, tomates, poivrons, oignons, féta, olives noires) 
	Fricadelle de boeuf sauce charcutière 	Tarte 3 fromages	Coquillettes BIO à la Bolognaise  	Poisson pané
	Petits pois BIO  	Courgettes BIO au basilic  		Carottes BIO vichy  
	Emmental  		Petit moulé aux noix 	Brie 
	Pomme 	Crème dessert caramel   Sablés de Retz	Ananas frais	Le cake de Mamie aux pépites de chocolat 


# Menu ECOLES végétarien


## Du lundi 18 octobre 2021 Au vendredi 22 octobre 2021

	lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
D é j u n e r	Cœurs de palmier en salade 	Oeufs durs BIO mayonnaise 	Salade verte  	Salade Dionysos (boulgour, concombres, tomates, poivrons, oignons, féta, olives noires) 
	Tortilla 	Tarte 3 fromages	Lasagnes aux légumes grillés 	Crousti fromage
	Petits pois BIO  	Courgettes BIO au basilic   		Carottes BIO vichy  
	Emmental  		Petit moulé aux noix 	Brie 
	Pomme 	Crème dessert caramel 	Ananas frais	Le cake de Mamie aux pépites de chocolat 
	Sablés de Retz			

 Fait maison






 Lait collecté et transformé en France


 Agriculture Biologique (AB)


 Produit en Occitanie


# Menu ECOLES sans porc


## Du lundi 18 octobre 2021 Au vendredi 22 octobre 2021


	lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
D é j u n e r	Cœurs de palmier en salade 	Oeufs durs BIO mayonnaise 	Salade Thaï (salade, pousses de soja, crevettes, surimi) 	Salade Dionysos (boulgour, concombres, tomates, poivrons, oignons, féta, olives noires) 
	Fricadelle de boeuf sauce charcutière 	Tarte 3 fromages	Coquillettes BIO à la Bolognaise  	Poisson pané
	Petits pois BIO  	Courgettes BIO au basilic  		Carottes BIO vichy  
	Emmental  		Petit moulé aux noix 	Brie 
	Pomme 	Crème dessert caramel   Sablés de Retz	Ananas frais	Le cake de Mamie aux pépites de chocolat 

 Fait maison

 Lait collecté et transformé en France














 Agriculture Biologique (AB)

 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

## Menu ECOLES sans crustacés, fdm

### Du lundi 18 octobre 2021 Au vendredi 22 octobre 2021

	lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
D é j e u r	Rosette	Oeufs durs BIO mayonnaise 	Salade verte 	Salade Dionysos (boulgour, concombres, tomates, poivrons, oignons, féta, olives noires) 
	Fricadelle de boeuf sauce charcutière et Petits pois BIO 	Rôti de porc au bouillon de légumes, Purée BIO nature et Courgettes BIO vapeur 	Coquillettes BIO à la Bolognaise 	Dos de lieu poché au court bouillon et Carottes BIO vapeur 
	Emmental  		Petit moulé aux noix 	Brie 
	Pomme 	Crème dessert caramel   Sablés de Retz	Ananas frais	Le cake de Mamie aux pépites de chocolat 