



Menus du 19 au 23 septembre 2022



	lundi 19 septembre 2022	mardi 20 septembre 2022	mercredi 21 septembre 2022	jeudi 22 septembre 2022	vendredi 23 septembre 2022
Entrée	 Betteraves BIO en salade 	Céleri rémoulade 		Perles légumières 	Champignons sauce fromage frais 
Plat principal	Tomate farcie 	Raviolis aux 4 fromages sauce crème 		Paupiette de veau sauce moutarde 	Salmis de volaille 
	<i>s/viande, végétarien : Lasagnes aux légumes grillés</i>			<i>s/viande, végétarien : Croq veggie pané au fromage</i>	<i>s/viande, végétarien : Omelette fraîche</i>
Accompagnement	Riz créole 			 Courgettes BIO braisées 	 Purée de butternut BIO 
Fromage / Laitage	 Mousse au chocolat BIO 	Samos 		 Yaourt aux fruits BIO 	Gouda 
Dessert	Palmiers feuilletés	Abricots au sirop léger		Pomme	 Raisins du Roussillon



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



















« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».






ECOLE 5 compo sans crustacés, fdm

Du lundi 19 septembre 2022 Au vendredi 23 septembre 2022

	lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
D é j e u r	Betteraves BIO en salade 	Céleri rémoulade 	Perles légumière 	Champignons sauce fromage frais 
	Tomate farcie et Riz créole 	Steak haché au bouillon de légumes et Pêlé môle Provençal  	Rôti de veau au bouillon et Courgettes BIO vapeur 	Volaille au bouillon et Purée de butternut BIO nature 
		Samos 		Gouda 
	Mousse au chocolat BIO   Palmiers feuilletés	Abricots au sirop léger	Yaourt aux fruits BIO  	Raisins du Roussillon 













 Agriculture Biologique (AB)
 Viande Bovine Française


 Fait maison
 Produit en Occitanie


 Lait collecté et transformé en France


ECOLE 5 compo sans lactose


Du lundi 19 septembre 2022 Au vendredi 23 septembre 2022

	lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
D é j u n e r	Betteraves BIO en salade 	Céleri rave nature 	Perles légumière 	Salade verte 
	Coeur de merlu poché au court bouillon, Risonis et Salsifis fondants 	Steak haché au bouillon de légumes et Pêlé mêlé Provençal  	Rôti de veau au bouillon et Courgettes BIO vapeur 	Volaille au bouillon et Purée de butternut BIO nature 
	Nectarine du Roussillon 	Abricots au sirop léger	Pomme 	Raisins du Roussillon 

 Agriculture Biologique (AB)

 Fait maison

 Produit en Occitanie

 Viande Bovine Française

Menu Fête des Vendanges

Vendredi 23 Septembre 2022

ENTRÉE

*Champignons sauce
fromage frais*

PLAT

*Salmis de volaille &
Purée de butternut
BIO*

FROMAGE

DESSERT

*Raisins du
Roussillon*