



	<b>lundi</b> 17 octobre 2022	<b>mardi</b> 18 octobre 2022	<b>mercredi</b> 19 octobre 2022	<b>jeudi</b> 20 octobre 2022	<b>vendredi</b> 21 octobre 2022
<b>Entrée</b>	 <b>Betteraves BIO en salade</b> 	<b>Crème de foie</b> s/viande, s/porc, végétarien : Salade verte 		<b>Rillettes de thon</b>  végétarien : Salade coleslaw nature	<b>Perles légumières</b> 
<b>Plat principal</b>	<b>Tortilla</b> 	<b>Boules de bœuf sauce chasseur</b> 		<b>Fondant de poulet façon poule au pot</b> 	<b>Pavé de hoki sauce marinière</b> 
		s/viande, végétarien : <b>Steak végétal sauce chasseur</b>		s/viande, végétarien : <b>Boules de soja sauce crème</b>	végétarien : <b>Galette haricot azuki quinoa</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Jeunes carottes</b> 	<b>Risonis au fromage</b> 		 <b>Riz BIO pilaf</b> 	 <b>Butternut BIO rôtie au paprika fumé</b> 
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Brebicrème</b>	 <b>Yaourt nature sucré BIO</b> 		 <b>Saint Paulin</b> 	 <b>Saint Nectaire AOP</b> 
<b>Dessert</b>	 <b>Poire du Roussillon</b>	<b>Pêche au sirop léger</b>		<b>Raisins</b>	<b>Entremet au chocolat</b>



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 17 octobre 2022 Au vendredi 21 octobre 2022

	lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
D é j e u n e r	Betteraves BIO en salade 	Salade verte 	Salade coleslaw nature	Tomates cerise
	Rôti d'agneau au bouillon de légumes et Flageolets Jeunes carottes vapeur	Dos de colin à l'huile d'olive et basilic, Risonis et Brocolis aux aromates 	Fondant de poulet au bouillon de légumes, Riz BIO créole et Purée de courgettes nature 	Pavé de hoki poché au court bouillon, Semoule et Butternut BIO rôtie au paprika fumé  
	Brebicrème		Saint Paulin  	Saint Nectaire AOP  
	Poire du Roussillon	Yaourt nature sucré BIO    Pêche au sirop léger	Raisins	Entremet au chocolat

 Agriculture Biologique (AB)  
 Lait collecté et transformé en France

 Produit en Occitanie  
 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Viande Bovine Française