



# MENU CANTINE SCOLAIRE MOIS D'OCTOBRE 2018



Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Quiche lorraine Escalope cordon bleu Haricots verts BIO Éclair	Feuille de chêne / Croûtons Poisson meunière Purée de potiron + Yaourt sucré BIO	Salade composée + Boule à l'agneau Petits pois Flan	Salade de betteraves Daube de bœuf * Occitan Pommes de terre Fromage Fruit de saison BIO +	Taboulé « maison » Quenelles de veau sauce Aurore Chou-fleur + Polonaise Mars Glacé
<b>SEMAINE DU GOÛT</b>				
Lundi 8	Vendredi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade Pasta Italia Steak haché * aux épices Cajun Salsifis à la crème et curry Rocamadour AOP / Miel Ananas au sirop	<b>Repas Végétal :</b> Salade composée Nuggets de pois chiche BIO Pommes de terre au four (mat.) Frites (élé.) Yaourt au soja BIO	Œuf dur mayonnaise Filet de merlu Méridionale Feuilleté aux légumes Crème gourmande Chocolat/Noisette	<b>Repas BIO et local :</b> Salade verte d'Aussonne Rôti de porc du Tarn Lentilles du Lauragais Yaourt de brebis de Lézat	Salade iceberg Croustillant de poulet aux corn-flakes Gratin de panais Moelleux aux pommes tatin
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade Maïs / Concombres Spaghettis bolognaise * Île flottante	Charcuterie BIO Sauté de veau Courgettes sautées BIO Mousse Crunch	Trio de crudités Jambon grillé Printanière de légumes Dessert	Salade d'haricots verts / Ail Aiguillette de colin pané au fromage Poêlée ratatouille Beignets	Salade verte Parmentier de canard Fromage Glace



**Vacances de la Toussaint :**  
**du vendredi 19 octobre, à 16h30, au lundi 5 novembre, à 9h.**



fruits et légumes de saison +

\* viande bovine française.



Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

