



MENU CANTINE SCOLAIRE

MOIS D'OCTOBRE 2023

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
<p>salade mixte steak haché et compote d'oignons gratin de choux fleur yaourt bio</p>	<p>pizza au chèvre riz bio aux légumes fruits de saison</p> <p><i>Repas végétarien</i></p>	<p>charcuterie cordon bleu petits pois bio liégeois chocolat / vanille</p>	<p>salade de pâtes au thon poisson meunière haricots verts bio fromage fruits de saison</p>	<p>salade et dés de fromage sauté de veau aux olives blé bio aux épices éclairs vanille chocolat</p>
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>taboulé poisson à la tomate gratin de céleri yaourt nature sucré bio</p>	<p>avocat mimosa saucisse lentilles bio fromage fruits de saison</p>	<p>friand aux légumes croque fromage rosti de légumes fromage blanc bio et crème de marron</p> <p><i>Repas végétarien</i></p>	<p>Salade tagliatelle bio carbonara de volaille tarte aux pommes</p>	<p>charcuterie saucisse de veau Potatoes glace coupe choco liégeois</p>
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>tartelette aux légumes jambon grillé torsades 3 couleurs Compote bio/ biscuit</p>	<p>betteraves râpées duo de choux fleur escalope de dinde coupe de fruits exotiques</p>	<p>duo de salade fromage et radis blue meat purée de panais et pomme de terre tomate provençale yaourt bio</p> <p><i>Repas végétarien</i></p>	<p>duo de carottes boulettes de bœuf au curry céréales bio farandole de fruits</p>	<p>tomate mozzarella fish and chips tiramisu</p>
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27

VACANCES

Local = Région Occitanie

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements