

LUNDI 03 OCTOBRE 2022

Macédoine de légumes  
\*Boeuf Bio   marengo  
Carottes braisées  
Tome Noire IGP   
Poire Bio locale  





MARDI 04 OCTOBRE 2022

Tomates locales   
Rôti de dinde Label Rouge  au jus  
Flageolets à l'échalote  
Yaourt nature sucré Bio 

MERCREDI 05 OCTOBRE 2022



Salade verte  
Poisson meunière  
Flan de chou-fleur  
Croc Lait ou Cantafrais  
Tarte aux pommes

JEUDI 06 OCTOBRE 2022

Roulé au fromage  
Omelette nature Bio    
Poêlée méridionale  
Cantal AOP   
Banane RUP 



VENDREDI 07 OCTOBRE 2022

Concombres Bio  dés de brebis et  
olives noires  
\*Cabillaud madras  
Coquillettes Bio   
Liégeois chocolat

ORIGINES

\***Bœuf Bio** : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\***Cabillaud** : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)

**SEMAINE DU GOÛT**

**LUNDI 10 OCTOBRE 2022**

**MENU À THÈME: VEAU BIO LOCAL**

Salade verte locale 

Blanquette de \*Veau Bio local   

Céréales gourmandes Bio 

Yaourt aromatisé fruits rouges local 

**MARDI 11 OCTOBRE 2022**

Tarte au légumes

\*Escalope de volaille Label Rouge    
à la catalane

Haricots verts Bio persillés 

Cantafras

Raisins locaux 

**MERCREDI 12 OCTOBRE 2022**

Tomates locales   
Saucisse catalane xanfaine

Semoule Bio 

Tartare ail et fines herbes

Fromage blanc sucré

**JEUDI 13 OCTOBRE 2022**

Oeuf dur Bio   et Salade verte locale 

Chili sin carne

Riz Bio créole 

Emmental Bio 

Pomme Bio locale  



**VENDREDI 14 OCTOBRE 2022**

Carottes râpées Bio  et dés  
d'emmental

Bouillabaisse de \*Colin

Carottes et pommes de terre persillées

Croisillon abricots

**ORIGINES**

\***Veau Bio** : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\***Volaille** : Né, élevé, abattu et transformé en France

\***Colin** : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

LUNDI 17 OCTOBRE 2022

**Maïs Bio**  et **Tomates Cerises Bio**

**locales**  

**\*Sauté de poulet Label Rouge**   **aux olives**

**Petits pois Bio**  **aux poireaux**

**St Nectaire AOP** 

**Banane RUP** 

MARDI 18 OCTOBRE 2022

**Endives et Pommes Bio locales**  

**\*Cubes de saumon à l'oseille**

**Blé Bio doré** 

**Yaourt à la fraise Bio** 

MERCREDI 19 OCTOBRE 2022

**Pâté en croûte de volaille**

**Rôti de veau au jus**

**Purée crécy**

**Cantal AOP** 

**Poire Bio** 

JEUDI 20 OCTOBRE 2022

**Coleslaw**

**Galette de blé tomate mozzarella**

**Courgettes Bio**  **à la provençale et pommes de terre**

**Gouda Bio** 

**Flan**



VENDREDI 21 OCTOBRE 2022

**Melon d'Espagne Bio** 

**Fricadelle de bœuf**

**Macaronis Bio**  **et emmental râpé**

**Fromage blanc Bio** 

ORIGINES

**\*Poulet** : Né, élevé, abattu et transformé en France

**\*Saumon** : Salmo salar