



SEPTEMBRE 2024

Écoles



Produits issus de l'agriculture biologique.
Tous les jours, le pain est issu de farine biologique.



Produits de saison



Bleu Blanc Cœur



Les plats précédés d'une astérisque bleue sont faits maison.

Les menus sans viande sont notifiés en violet.



Produits en Occitanie



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02/09 au 06/09	<p> *Salade tomates mozza pesto</p> <p>*Sauté de poulet du Gers </p> <p>Steak végétal</p> <p>*Riz créole </p> <p>Prunes </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>*Betteraves </p> <p>*Curry de légumes à l'indienne</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Camembert</p> <p>Fromage blanc fruits rouges Ferme de Prouzic </p>	<p>*Salade de riz</p> <p>*Sauté de bœuf provençal</p> <p>*Emincé végétal provençal</p> <p>*Haricots verts persillés</p> <p>Comté AOP </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>*Cèleri rémoulade</p> <p>*Emincé de veau à la crème </p> <p>Aiguillettes de blé, épinards, féta</p> <p>Penne rigate </p> <p>Edam</p> <p>Pommes</p>	<p>*Endives emmental</p> <p>*Blanquette de la mer</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Brownies</p>
Du 09/09 au 13/09	<p>Menu Végétarien</p> <p> *Carottes râpées </p> <p>*Tajine de légumes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt fraise Ferme de Prouzic </p> <p>Mars glacé</p>	<p>*Coleslaw</p> <p>Colin pané</p> <p>Haricots beurre</p> <p>*Semoule au lait</p>	<p>*Salade de coquillettes </p> <p>*Boulettes de bœuf au paprika</p> <p>*Boulettes de riz façon Thai</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Edam </p> <p>Biscuit chocolat </p>	<p>Menu Ile de la Réunion</p> <p>*Méli mélo de légumes</p> <p>*Rougail saucisse</p> <p>*Rougail végétarien</p> <p> Riz créole</p> <p>Ananas </p>	<p>*Tomates mozzarella pesto</p> <p>Roti de bœuf</p> <p>Emincé de soja à la crème </p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Fourme d'Ambert AOP </p> <p>Melon</p>
Du 16/09 au 20/09	<p>Crêpe aux champignons</p> <p>*Emincé de bœuf mariné</p> <p>Falafel végétarien</p> <p>*Lentilles vertes </p> <p> Fromage blanc Ferme de Prouzic </p> <p> Raisin noir</p>	<p>Betteraves</p> <p>*Poulet du Gers </p> <p>Omelette</p> <p>*Pommes de terre et Haricots verts persillés</p> <p>Far breton</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>*Houmous </p> <p>Croq fromage</p> <p>*Gratin de carottes</p> <p>Fourme d'Ambert AOP </p> <p>Flan caramel</p>	<p>Menu Jaune</p> <p>Salade maïs emmental</p> <p>Emincé de dinde au curry</p> <p>Emincé végétal au curry</p> <p>Fusillis au beurre </p> <p>Banane</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Surimi</p> <p>Dos de colin</p> <p>*Courgettes sautées </p> <p>Yaourt Ferme de Prouzic </p>
Du 23/09 au 27/09	<p>Menu 100% Bio</p> <p>*Cèleri râpé et pommes </p> <p>*Sauté de veau aux olives</p> <p>Galette de quinoa à la Provençale</p> <p>*Purée de pommes de terre</p> <p>Cantal </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p> Feuilleté au fromage</p> <p>Omelette bio </p> <p>*Epinards à la crème</p> <p>Compote</p>	<p>*Salade pommes, noix et raisins </p> <p>Saucisse de Toulouse </p> <p>Saucisse végétarienne</p> <p>*Haricots blancs </p> <p>Camembert </p> <p>Prune </p>	<p> Pizza au fromage</p> <p>Dos de merlu aux herbes</p> <p>* Duo de riz et ratatouille</p> <p>Maroilles AOP </p> <p>Tarte Bourdalou aux poires</p>	<p>*Choux rouge et blanc râpés</p> <p>*Sauté de poulet à la moutarde </p> <p>Océan stick</p> <p>Blé</p> <p>*Crème renversée</p>

Menus validés par une diététicienne (pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel).

Origines de 100% des Viandes : nées, élevées et abattues en France. / Pêches : tous les poissons sont issus de pêche responsable

Allergènes : Gluten (GL) | Crustacés (CR) | Arachides (AR) | Mollusques (MO) | Fruits à coque (FC) | Céleri (CE) | Œufs (Œ) | Moutarde (MO) | Poisson (PO) | Sésame (SE) | Soja (SO) | Lupin (LU) | Lait (LA) | Dioxyde/sulfites (DI)

