



MENU SELF SCOLAIRE

Du lundi 11 au vendredi 15 octobre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles aux CORNICHONS	Salade Coleslaw vinaigrette des Iles	Salade d'endives vinaigrette à l'orange	Carottes râpées BIO aux raisins	Salade de pommes de terre au thon et oeuf
	Riz à la niçoise	Salade verte		Haricots verts vinaigrette	Salade fraîcheur
Sans P/V					
Plat principal	Filet de colin meunière	Sauté de porc aux pruneaux	Rôti de dinde aux fines herbes	Galette végétale Mozzarella	Saucisse de volaille
Sans P/V		Nuggets de poisson	Tortilla		Pané de blé fromage épinards
Accompagnement	Purée de céleri	Coquillettes au fromage	Panais carottes persillées	Risotto	Fondue de poireaux
Sans P/V					
Laitage	Fromage blanc BIO et confiture	Yaourt saveur vanille BIO	Camembert BIO	Roquefort	Crème dessert caramel
Dessert	Fruits secs	Spéculoos à la CANNELLE	Purée de pommes/fraises	Mousse au chocolat	Fruit de saison vendredi BIO



COLIN :
PLEIN FILET
CERTIFIÉ MSC ET IRF
(PÊCHE DURABLE)



L'INFO DE LA SEMAINE:

**C'EST LA
SEMAINE
DU GOÛT !**

	Préparé et cuisiné maison
	Cuisiné maison
	Certifié bio
	Produit en Occitanie
	Toutes nos viandes sont d'origine France (boeuf, veau: nés, élevés et abattus en France)
	Allergènes : liste complète sur www.recape.fr rubrique collectivité > diététique et allergènes