Menus du 29 septembre au 17 octobre 2024

<u>Lundi 29</u>	<u>Lundi 06</u>	<u>Lundi 14</u>
La salade tomates pois chiches	La terrine de campagne	La crème Dubarry
Le cordon bleu de poulet frais5	Les tomates farcies sans porc	Le couscous aux légumes et sa
Les brocolis nature	Le riz pilaf	semoule bio aux raisins
Le fruit de saison bio	Le fromage blanc bio	Le Saint Nectaire
Mardi 30	Mardi 07	<u> Mardi 15</u>
Les lentilles vertes bio en salade	L'œuf dur salade verte	La salade verte bio
La poêlée de légumineuses et	Le Camembert gratiné aux	Les pépites de colin plein filet
céréales à l'huile de noisette	pommes de terre	Le riz pilaf
La crème vanille	Le fruit de saison bio	Le fruit de saison bio
<u>Jeudi 02</u>	<u>Jeudi 09</u>	<u>Jeudi 17</u>
La salade verte bio	Les poireaux vinaigrette	Les tomates et concombres bio
Les lasagnes de bœuf 1 à la	Le pot au feu 1 à l'ancienne et ses	Le jambon braisé sans nitrite2
bolognaise et emmenthal	légumes braisés	Les petits pois à la française
Le fruit de saison bio	Le fruit de saison bio	Le yaourt du Causse bio
Vendredi 03	<u>Vendredi 11</u>	<u>Vendredi 18</u>
La salade de blé aux petits	Les carottes râpées bio	Quiche à l'oignon doux
légumes	Le blanc de seiche à la provençale	L'émincé de dinde5 à l'oignon
Les bouchées de colin MSC	La semoule bio	doux et champignons
Les épinards à la crème	Le yaourt du causse bio	Les pommes de terre vapeur
Le Camembert		Compote de pommes Reinette



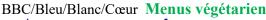
«Aide UE à destination des écoles » Programme LFE (Lait et Fruits à l'Ecole)











LFE SIO BBC/Bleu/Blanc/Cœur Menus végétariens

1 Viande de bœuf origine France - 2 porc origine Lot ou Aveyron - 4 Porc origine France - 5 volaille française origine Aveyron ou Gers

















