

Menu Septembre-Octobre 2023

<i>Lundi 4/09</i>	<i>Mardi 5/09</i>	<i>Jeudi 7/09*</i>	<i>Vendredi 8/09</i>
Salade de tomates Pâtes bolognaises Camembert Pastèque	Taboulé oriental Émincés de poulet Haricots verts Petits suisses Nectarine	Salade de concombre Tortillas de patates Ratatouille Tome du pays Compote	Rosette cornichons Poisson du jour à la Provençale Riz Saint-Nectaire Fruit
Fruit	Pâte de Fruits	Fougasse	Gâteau maison
<i>Lundi 11/09*</i>	<i>Mardi 12/09</i>	<i>Jeudi 14/09</i>	<i>Vendredi 15/09</i>
Carottes râpées Quiche aux légumes Pont d'évêque Melon	Friand au fromage Escalope de poulet Gratin d'aubergine Emmental Raisin	Salade verte Cordon bleu Carottes vichy Fromage blanc Salade de fruit	Brocolis en salade Filet de colin Purée Yaourt
Fruit	Fruit	Chocolat	Pâte de fruit
<i>Lundi 19/09</i>	<i>Mardi 19/09</i>	<i>Jeudi 21/09*</i>	<i>Vendredi 22/09</i>
Salade de pâtes Pilons de poulet Ratatouille Cantal Pommes	Salade de tomates Poisson du jour Pommes de terre au four Emmental Pastèque	Salade de tomates Omelette Petits légumes Tome de vache Compote de pommes	Melon Tomates farcies Penne Fromage blanc Brawnies
Fruits secs	Confiture	Fruits	Fruits
<i>Lundi 25/09</i>	<i>Mardi 26/09*</i>	<i>Jeudi 28/09</i>	<i>Vendredi 29/09</i>
Sardines au beurre Sauté de porc Courgettes à l'ail Camembert Raisin	Carottes râpées Chili sin carne Riz Tome de vache Compote	Melon Sauté de bœuf aux oignons Pomme de terre Roquefort Fruit	Chou-fleur en salade Saumon Boullgour aux raisins Tartare Fruit
Biscuit	Fruit sec	Fougasse	Chocolat
<i>Lundi 2/10</i>	<i>Mardi 2/10</i>	<i>Jeudi 5/09*</i>	<i>Vendredi 6/10</i>
Salade de riz Accra de morue Légumes du soleil Flan Fruit	Salade composée Emincé de dinde Tomates à la provençales Riz au lait	Melon Omelette Ratatouille Compote	Haricots verts en salade Emincé de bœuf carottes et champignons Mousse au chocolat Fruit
Biscuit	Fruit	Fromage à tartiner	Pâte de fruit

*menu végétarien

Menu en commun avec le restaurant scolaire de Labastide-de-Lévis.

Des modifications peuvent avoir lieu en fonction des livraisons

Des fruits de saison sont proposés tous les jours en plus du dessert et au goûter ! Le pain Bio provient de la boulangerie artisanale « le Pétrin des Saveurs » à Gaillac.

La plupart des légumes et des fruits sont fournis par la plateforme de légumes Bio et Locaux : « Terra Alter Pays d'Oc ». Les produits laitiers (fromage et yaourts) proviennent des Fromageries Bio : Gaec du Rivet (Tonnac) et du Buisson Blanc (le Segur).

Bonne rentrée !!!