



Menu Octobre 2023



<i>Lundi 09/10</i>	<i>Mardi 10/10</i>	<i>Jeudi 12/10*</i>	<i>Vendredi 13/10</i>
Salade de blé Rôti de porc à la moutarde Carotte vichy Comté Melon	Radis noir Poisson blanc façon meunière Riz parfumé Yaourt fermier sucré	Salade de tomates œuf dur Tajine de légumes variés et semoule Fromage Compote poire	Salade verte Feuilleté hot-dog Frites maison Fromage blanc confiture
Fruit	Pomme	Chocolat	Gâteau
<i>Semaine du goût Thème : les Céréales</i>			
<i>Lundi 16/10*</i>	<i>Mardi 17/10</i>	<i>Jeudi 19/10</i>	<i>Vendredi 20/10</i>
Guacamole et tortillas Fajitas mexicaine sin carne Yaourt Pastèque	Salade de riz soufflé « façon Hal Muri » Merlu sauce coco curry Riz et courgettes Flan au lait de coco et coulis de mangue	Tomates Mozzarella Nuggets de poulet au flocon d'avoine Poêlée de légumes Salade de fruits frais	Salade boulgour et ses légumes Veau à la tomate, oignons et ail Coquillettes semi-complètes Brie Gâteau de semoule
Fruit	Fougasse aux lardons	Chocolat	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 ».

Bonnes vacances d'automne !!

