

# Menu Octobre 2024



<i>Lundi 30/09*</i>	<i>Mardi 1/10</i>	<i>Jeudi 3/10</i>	<i>Vendredi 4/10</i>
Salade de betteraves aux herbes Spaghettis aux légumes  Camembert Raisin	Pâté de campagne  Sauté de dinde aux légumes de saison Fromage blanc et coulis Sablés	Salade piémontaise  Bœuf carottes  Yaourts aux fruits Pomme Gala	Salade composée  Steak de veau Frites  Glaces
Fruit	Pâte de Fruits	Chocolat	Gâteau
<i>Lundi 7/10*</i>	<i>Mardi 8/10</i>	<i>Jeudi 10/10</i>	<i>Vendredi 11/10</i>
Velouté de courgettes à la crème Omelette au fromage Poêlée de champignons  Yaourt nature sucré Kiwi	Salade de radis noir Agneau braisé Écrasé carottes pomme de terre Causse d'agneau Poire	Salade verte Filet de colin pané Purée de carottes Cantal Liégeois chocolat	Tarte à la tomate  Courgettes farcies  Yaourt nature Salade de fruits
Fruit	Fougasse aux lardons	Chocolat	Pâte de fruit
<i>Lundi 14/10</i>	<i>Mardi 15/10*</i>	<i>Jeudi 17/10</i>	<i>Vendredi 18/10</i>
Radis beurre Parmentier de Saumon Panna cotta coulis fruits Pomme Gala	Velouté de butternut Dahl de lentilles corail Riz Thaï Mimolette Orange	Salade de chou romanesco Rôti de veau Purée de pois cassés Crème dessert praliné Gâteau Surprise !!!	Salade composée Moules Marinières Frites Cantal Glaces
Fruit	Fromage	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 ».  
Les produits laitiers (fromage et yaourts) proviennent des Fromageries Bio : Gaec du Rivet (Tonnac) et du Buisson Blanc (le Ségur).**