

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2019

Semaine du gout du 07/10/2019 au 11/10/2019 - Thème OCCITANIE

Vacances SCOLAIRES du 19/10/2019 au 01/11/2019

LUNDI 30 SEPTEMBRE	LUNDI 07 OCTOBRE	LUNDI 14 OCTOBRE	LUNDI 21 OCTOBRE	LUNDI 28 OCTOBRE
			Salade de haricots verts 10-12 Rôti de porc Lentilles 5 Fromage 7 Fruit	Salade verte / emmental / croutons 1-7-10-12 Nugget's de poulet / Ketchup 1-6-10 Poêlée de légumes 7 Crème dessert chocolat (YABON) 7
MARDI 01 OCTOBRE	MARDI 08 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	MARDI 22 OCTOBRE (menu végétarien)	MARDI 29 OCTOBRE
			Concombres vinaigrette 10-12 Omelette 3-7 Pommes campagnarde 7 Fromage blanc 7 Galette St Michel 1-3	Tarte au fromage 1-3-7 Colin mariné 4-7-12 Purée de courgettes 7-12 Fromage 7 Mosaïque de fruits
MERCREDI 02 OCTOBRE (menu végétarien)	MERCREDI 09 OCTOBRE	MERCREDI 16 OCTOBRE	MERCREDI 23 OCTOBRE	MERCREDI 30 OCTOBRE
			Œuf dur mayonnaise 3-10-12 Poisson pané / citron 1-4 Epinards à la crème/pommes de terre 7 Fromage 7 Fruit	Céleri rémoulade 3-9-10-12 Moussaka 1-6-9 Fromage 7 Compote
JEUDI 03 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE (menu végétarien)	JEUDI 17 OCTOBRE (menu végétarien)	JEUDI 24 OCTOBRE	JEUDI 31 OCTOBRE
			Friand au fromage 1-3-7 Sauté de volaille Forestière 1-7-9 Gratin de courgettes 7-10 Fruit	Pizza au fromage 1-3-7 Rôti de bœuf Pommes Dauphine 1-3 Fromage 7 Fruit
VENDREDI 04 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE	VENDREDI 25 OCTOBRE	VENDREDI 1er NOVEMBRE (FERIE)
			Carottes râpées ciboulette 10-12 Boulettes d'agneau à l'Italienne 1-6 Pâtes 1-7 Yaourt aux fruits mixés 7 Biscuit 1-3-7	

ALLERGENES : Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés

1- Céréales contenant du gluten 9- Céleri et produits, base céleri
 2- Crustacés et produits base crustacés 10- Moutarde et produits, base moutarde
 3- Oeufs et produits, base oeuf 11- Graines de sésame
 4- Poissons et produits, base poisson 12- Anhydride sulfurique et sulfides
 5- Arachides et produits, base arachide 13- Lupin et produits, base lupin
 6- Soja et produits, base soja 14- Mollusques et produits, base mollusque
 7- Lait et produits, base lait
 8- Fruits à coque

(1) pain bio - (1) pain issu de la filière traditionnelle



Information consommateur : règlement UE n° 1169/2011
 Les allergènes cités sur les menus sont identifiés au moment de leur impression papier.
 Ces premières informations susceptibles d'évolutions ne sauraient en aucun cas servir de base de références pour une gestion des allergies.
 Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques.

*Salade Coleslaw : Choux blanc, carottes, mayonnaise

* Sauté d'agneau à la Quercynoise : pommes de terre, crème fraîche, gruyère, lardons, sel, ciboulette

* Bourride sêtoise : poisson, carottes, blancs de poireaux, pommes de terre, oignons, ail, aioli, huile d'olive, thym, lauriers

* Estouffade de haricots à l'occitane : Haricots blancs, carottes,