

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 bœuf 1-7-10-12 Colin sauce Armoricaine 1-2-4-7 Epinards / Pommes de terre 7 Raisin BIO	Pomme de terre en salade 3-10-12 Émincé de Poulet à la Catalane 1-7-9 Poêlée méditerranéenne 7 Tomme noire 7 Compote	Betteraves / emmental 7-10-12 Rôti de bœuf sauce paprika Ebly BIO 1-7 Fruit		
MARDI 01 OCTOBRE	MARDI 08 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	MARDI 22 OCTOBRE (menu végétarien)	MARDI 29 OCTOBRE
Potage de légumes 7-9 Jambon braisé Macaronis 1-7 Vélouté aux fruits 7	Salade verte + croutons 1-10-12 Aligot + saucisse 1-7 Fruit BIO	Pizza au fromage 1-3-7 Escalope de dinde Haricots beurre 7 Fruit BIO		
MERCREDI 02 OCTOBRE (menu végétarien)	MERCREDI 09 OCTOBRE	MERCREDI 16 OCTOBRE	MERCREDI 23 OCTOBRE	MERCREDI 30 OCTOBRE
Concombres / féta 7-10-12 Omelette 3-7 Ratatouille / pommes de terre 7 Riz au lait 7	Mousse de canard 3-7 *Sauté d'agneau sauce Quercynoise 1-5-12 Brocolis / pommes de terre Fromage blanc aux fruits 7	Potage de potiron 7-9 Nuggets de poisson + ketchup Farfalles + râpé 1-7 Brioche 1-3-7		
JEUDI 03 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE (menu végétarien)	JEUDI 17 OCTOBRE (menu végétarien)	JEUDI 24 OCTOBRE	JEUDI 31 OCTOBRE
Tarte au fromage 1-3-7 Rôti de dinde au jus 1-6-12 Haricots verts sautés ail et persil 7 Fruit	Carottes râpées 10-12 * Estouffat de haricots à l'Occitane Tartare 7 Pomme	Salade verte/emmental/croutons 10-12 Chili sin carne Riz 7 yaourt 7		
VENDREDI 04 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE	VENDREDI 25 OCTOBRE	VENDREDI 1er NOVEMBRE (FERIE)
Céleri rémoulade 10-12 Roti de porc Gratin de chou fleur / PDT 1-7 Flan Pâtissier 1-3-7 (gâteau anniversaire)	Soupe à l'oignon 7-9-12 * Bourride Sétoise et ses légumes verts 7 Flan au Caramel 7	Salade de tomates 10-12 Sandwich Cow-boy 1-7-11 Chips Fruit		

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

- 1- Céréales contenant du gluten
 - 2- Crustacés et produits base crustacés
 - 3- Oeufs et produits, base oeuf
 - 4- Poissons et produits, base poisson
 - 5- Arachides et produits, base arachide
 - 6- Soja et produits, base soja
 - 7- Lait et produits, base lait
 - 8- Fruits à coque
 - 9- Céleri et produits, base céleri
 - 10- Moutarde et produits, base moutarde
 - 11- Graines de sésame
 - 12- Anhydride sulfureux et sulfides
 - 13- Lupin et produits, base lupin
 - 14- Mollusques et produits, base mollusque
- (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 sétoise : poisson, carottes, blancs de poireaux, pommes de terre, oignons, ail, aioli, huile d'olive, thym, lauriers

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