








ÉCOLES

Semaines du 01 au 12 octobre 2018





Lundi 01

-  SALADE MAIS ET BETTERAVE
-   OMELETTE NATURE BIO
-  GRATIN DE CHOUX FLEUR
- PYRENEE
- FRUIT





Lundi 08

- CREPE AUX CHAMPIGNONS
-  COLOMBO DE DINDE
-   HARICOTS VERTS SAUTES BIO
- SAMOS
- FRUIT



Mardi 02

-   CAROTTES RAPEES BIO
-  SAUCISSE DE PORC GRILLEE
- Plat de substitution : SAUCISSE DE DINDE
-  FLAGEOLET BRETONNE
- VACHE QUI RIT
- FLAN AU CAMEL




Mardi 09

-  SALADE DE CRUDITES
-  POULET ROTI AUX HERBES
-  CAROTTES PROVENCALE
-  MINI BABYBEL BIO
- DANY CHOCOLAT





Mercredi 03

-  SALADE DE CONCOMBRE
-  HACHIS PARMENTIER DE BŒUF
- SAMOS
- FRUIT

Mercredi 10

-  SALADE HAWAIIENNE
-  STEACK DE VEAU HACHE POELE
-  COQUILLETES NAPOLITAINE
- SAINT NECTAIRE
- COMPOTE DE POMMES / CASSIS

Jeudi 04




-  DUO SALADE ICEBERG / RADIS BEURRE
-  BLANQUETTE DE VEAU GRAND MERE
-  BOULGOUR
-  GOUDA BIO
- FRUIT

Jeudi 11




THEME PROVENCAL



-  PISSALADIERE
-  GARDIANNE DE TAUREAU
-  RIZ BLANC
- CHEVRE
-  FRUIT BIO


Vendredi 05

-  MACEDOINE SALADE SAUCE BLANCHE
- FILET DE HOKI PANE
-  RATATOUILLE NICOISE / RIZ PILAF
-  YAOURT NATURE BIO
- COMPOTE DE POMME FRAISE

Vendredi 12

-  DUO DE COURGETTES RAPEES / CHOUX CHINOIS
-  MEDAILLON DE MERLU SAUCE SAFRAN
- POMMES DE TERRE VAPEUR
-  EMMENTHAL BIO
- MOSAIQUE DE FRUITS





 : Bio
 Nouveautés

 : Plat fait maison
ℒ : Viande Aveyronnaise




ÉCOLES

Semaines du 01 au 12 octobre 2018





Lundi 01

-  SALADE MAIS ET BETTERAVE
-   OMELETTE NATURE BIO
-  GRATIN DE CHOUX FLEUR
- PYRENEE
- FRUIT





Lundi 08

- CREPE AUX CHAMPIGNONS
-  COLOMBO DE DINDE
-   HARICOTS VERTS SAUTES BIO
- SAMOS
- FRUIT



Mardi 02

-   CAROTTES RAPEES BIO
-  SAUCISSE DE PORC GRILLEE
- Plat de substitution : SAUCISSE DE DINDE
-  FLAGEOLET BRETONNE
- VACHE QUI RIT
- FLAN AU CAMEL




Mardi 09

-  SALADE DE CRUDITES
-  POULET ROTI AUX HERBES
-  CAROTTES PROVENCALE
-  MINI BABYBEL BIO
- DANY CHOCOLAT





Mercredi 03

-  SALADE DE CONCOMBRE
-  HACHIS PARMENTIER DE BŒUF
- SAMOS
- FRUIT

Mercredi 10

-  SALADE HAWAIIENNE
-  STEACK DE VEAU HACHE POELE
-  COQUILLETES NAPOLITAINE
- SAINT NECTAIRE
- COMPOTE DE POMMES / CASSIS

Jeudi 04




-  DUO SALADE ICEBERG / RADIS BEURRE
-  BLANQUETTE DE VEAU GRAND MERE
-  BOULGOUR
-  GOUDA BIO
- FRUIT

Jeudi 11




THEME PROVENCAL



-  PISSALADIERE
-  GARDIANNE DE TAUREAU
-  RIZ BLANC
- CHEVRE
-  FRUIT BIO


Vendredi 05

-  MACEDOINE SALADE SAUCE BLANCHE
- FILET DE HOKI PANE
-  RATATOUILLE NICOISE / RIZ PILAF
-  YAOURT NATURE BIO
- COMPOTE DE POMME FRAISE

Vendredi 12

-  DUO DE COURGETTES RAPEES / CHOUX CHINOIS
-  MEDAILLON DE MERLU SAUCE SAFRAN
- POMMES DE TERRE VAPEUR
-  EMMENTHAL BIO
- MOSAIQUE DE FRUITS

 : Bio
 Nouveautés

 : Plat fait maison
ℒ : Viande Aveyronnaise