

# Menu cantine

LUNDI 6-oct.	MARDI 7-oct.	JEUDI 9-oct.	VENDREDI 10-oct.
 Salade de PDT, œufs	Tomates de pays vinaigrette 	 Velouté de potimarron 	 Salade verte  
 Sauté de bœuf 	 Tajine poisson 	 Filet de truite sauce marinière 	 Curry de pois chiches
 Carottes vichy	 Semoule 	 Semoule de c.fleur/polenta aux champignons	 Riz Pilaf
 Crème chocolat	Tome noire	Brioche perdue	 Cantal à la coupe 
 Banane 	Purée pomme ananas	 Poire au chocolat	Kiwi

Le plat ayant un \* contient du porc

Le plat ayant un ° sera remplacé par une cruditée pour les écoles non équipées

Plat remplacement s/porc *			
Sauté de bœuf	/	/	/
Plat remplacement s/viande			
Poisson en sauce	/	/	/



Fabrication:	L'origine des produits			Les labels				Programme lait & fruits	
									
Plat élaboré à la cuisine à partir de produits bruts ou naturels	Produit fabriqué ou récolté dans des exploitations locales	Produit fabriqué en Aveyron	Viande garantie d'origine française	Produit issu d'une exploitation haute valeur environnementale	Produit issu de l'agriculture biologique	Appellation d'origine protégée	Pêche durable	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles	