

Menu cantine

LUNDI 13-oct.	MARDI 14-oct.	JEUDI 16-oct.	VENDREDI 17-oct.
 Potage de butternut à la châtaigne  	 Salade verte  	PDT vinaigrette	Salade de Farçon  
Saucisse* rôtie  	 Soupe au fromage 	 Rôti de veau d Aveyron  	 Coufidou de bœuf de l'Aveyron 
 Purée St Germain  		 Chou braisé  	Coquillettes semi complètes  
Lou Mirabel 	Crème dessert chocolat  	 Crème au lait entier 	 Yaourt Froncalou  
Pomme  	Fouace 	 Gâteau au yaourt  	Poire 

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 *			
Omelette sce tomates	/	PDT vinaigrette	/
Plat remplacement s/viande			
Omelette sce tomates	/	Poisson meunière 	Poisson en sauce 

Fabrication	L'origine des produits			Les labels				Programme lait & fruits	
									
Plat élaboré à la cuisine à partir de produits bruts ou natures	Produit fabriqué ou récolté dans des exploitations locales	Produit fabriqué en Aveyron	Vicande 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	