

Menu cantine

LUNDI 28-sept.	MARDI 29-sept.	JEUDI 1-oct.	VENDREDI 2-oct.
 Paté de campagne 	 Quinoa à la Grecque 	 Salade au bleu 	 Tomate vinaigrette 
 Sauté de dinde à la moutarde 	Rôti de veau sauce échalotes	 Pizza provençale	Poisson meunière 
 Pâte torsade Boubal 	 Courgettes Niçoise 	 Ratatouille	 Purée de patate douce
Camembert 	 Yaourt Froncalou nature 	Suisse nature	Fromage Lou Mirabel 
Pomme  	Orange	Pomme cuite à la cannelle 	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 *			
Betteraves	/	/	/
Plat remplacement s/viande			
Pois chiches tomate basilic	Poisson meunière 	/	/

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	