

Menu cantine

LUNDI 5-oct.	MARDI 6-oct.	JEUDI 8-oct.	VENDREDI 9-oct.
 Salade emmental œuf 	Betteraves vinaigrette	 Potage Parmentier	Brocolis vinaigrette 
 Poisson colin crème ciboulette 	 Rôti de dinde aux herbes 	 Pot au feu d'automne	 Sauté de bœuf 
 Céleri rave aux raisins	 Lentilles  	 Légumes au pot	 Pâtes curvis Biovézon 
 Yaourt nature CEOR  	 Crème maison vanille	 Flan pâtissier aux mélilots	Bâche du Pilat
 Cookies	Pomme 	Raisin	 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 *			
/	/	/	/
Plat remplacement s/viande			
/	Riz Sauvage	Omelette nature	Filet de colin sauce citronné 

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	