

Menu cantine

LUNDI 12-oct.	MARDI 13-oct.	JEUDI 15-oct.	VENDREDI 16-oct.
 Salade Occitane	 Concombre au citron vert	 Céleri remoulade	Chicon en salade
 Cassoulet* 	 Colombo de poulet	 Choucroute*	 Carbonade Flamande 
	Riz	PDT vapeur	Macaroni
Tomme grise de montagnes	 Crème vanille Bourbon	Munster 	Mimolette
Pomme  	Ananas au jus	Poire 	Gaufre Liegeoise

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 *			
Cassoulet de la mer	/	/	Blanquette de poisson
Plat remplacement s/viande			
Cassoulet de la mer	Colombo de poisson	Choucroute de la mer	Blanquette de poisson

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	