



SEMAINES DU 2 AU 20 OCTOBRE 2023

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Pâté de campagne	Tomate vinaigrette	Salade iceberg fourne d'ambert	Radis beurre
Omelette au fromage	Emincé de bœuf vinaigrette	Risotto lentille corail et champignon	Colin sauce nantua
Piperade	Frite		Boulgour pilaf
Moelleux au chocolat	Emmental Pomme	Banane	Raisin

**Pour en savoir Plus:**

Piperade : tomate, poivron, oignon, ail.

Bœuf vinaigrette : bœuf, tomate, échalotte, cornichon, moutarde.

Sauce nantua : bisque de homard, crème fraîche, tomate concentrée.



LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Betterave et maïs	Tarte comte butternut	Salade dés brebis noisette concassée	Gaspacho de courgette
Sauté de poulet sauce velouté champignon	Axoa de veau	Fusili semi-complète ratatouille	Paëlla poisson chorizo
Haricot vert et pomme de terre	Duo de carotte Vichy	Lentille	
Saint-Agur	Saint-Nectaire	Parmesan râpé	Croclait
Poire	Raisin	Velouté pomme fruits rouges	Petit cake pépites de chocolat

**Pour en savoir Plus:**

Sauté de poulet sauce velouté champignon : sauté de poulet, sauce champignon, bouillon de volaille.

Axoa de veau : Veau, poivron, oignon, ail.

Gaspacho de courgette : courgette, fromage blanc, crème fraîche, citron, échalotte, piment d'espelette, menthe douce, ciboulette.

Paëlle poisson chorizo : riz, colin, poivron, chorizo, encornet, moule, oignon, sauce tomate aux poivrons, petit pois.

LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Carotte râpée courgette	Maïs à la mexicaine	Pizza au fromage	Tomate vinaigrette
Sauce napolitaine fève et pois cassé	Beignet calamar	Rôti de porc à la sauge	Brandade de poisson
Coquille semi-complète	Pomme vapeur	Brocoli beurre	
Emmental râpé		Edam	
Fromage blanc sucré	Crème dessert vanille	Pomme	Prune

**Pour en savoir Plus:**

Sauce napolitaine : sauce tomate, champignon, carotte, égréné de pois bio, fève, oignon, pois cassé.

Maïs à la mexicaine : maïs, haricot rouge, poivron, petit pois, échalotte.

Rôti de porc à la sauge : rôti de porc, crème fraîche, sauge, échalotte, beurre, vin blanc, ail.

Brandade de poisson : filet de cabillaud, purée mousseline, crème fraîche, lait, beurre, ail, persil.

LOGOS : Sud-Ouest

IGP

Agriculture biologique

AOP

Bon appétit!