



SEPTEMBRE SEMAINE 39

Lundi 23	Mardi 24 - végétarien	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Rillettes de thon et toast	Macédoine de légumes	Betteraves cuites et melon	Salade piémontaise et dés de poulet	Carottes céleris rémoulade
Sauté de porc Boulgour	Omelette au fromage Haricots verts	Poulet basquaise Riz	Bœuf bourguignon Petits pois	Brandade de morue Salade verte
Maasdam Orange	Fromage blanc au miel	Mimolette Gâteau mystère	Cantal Banane	Mousse au chocolat



Local

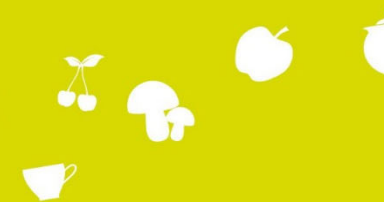


Agriculture Biologique


















Végétariens

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



OCTOBRE SEMAINE 40

Lundi 30	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3 - végétarien	Vendredi 4
Crêpe au fromage	Salade betterave féta 	Salade pommes de terre, emmental et ciboulette	Concombres  	Salade de tomates et mozzarella 
Cari de poulet   Riz	Poisson beurre blanc Poêlée provençale	Quiche au jambon  Salade verte	Spaghetti   Bolognaise végétarienne	Emincé de bœuf  Pommes de terre rôties
Camembert  Raisin	Yaourt fraise  	Gaufre chocolat	Saint nectaire  Ananas	Semoule au lait 



Local

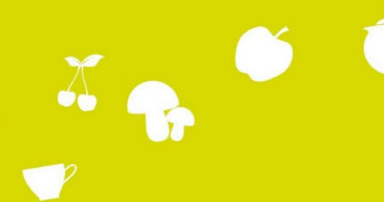


Agriculture Biologique






















Végétariens

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



OCTOBRE SEMAINE 41

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11 - végétarien
Betteraves vinaigrette 	Salade du pêcheur	Carottes râpées à l'orange 	Salade de riz, avocat et surimi 	Salade œufs durs et mayonnaise   
Rougail de saucisses   Blé	Poisson sauce à l'aneth  Julienne de légumes	Hachis parmentier  Salade verte	Pilon de poulet   Epinards	Couscous aux légumes   Semoule
Camembert  Poire	Tomme des Pyrénées  Compote	Tarte aux pommes 	Emmental  Kiwi	Flamby 



Local



Agriculture Biologique























Végétariens

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



OCTOBRE SEMAINE 42

"La semaine haute en COULEURS"

Lundi 14 Orange	Mardi 15 Vert	Mercredi 16 - végétarien Blanc	Jeudi 17 Jaune	Vendredi 18 Arc-en-ciel
Carottes râpées 	Concombres crème au fines herbes 	Céleris rémoulade  	Taboulé au curcuma et tomates jaunes 	Salade arlequin 
Poisson meunière  Purée de patates douces	Poulet au curry vert  Petits pois	Gratin de choux fleur   Salade	Porc sauce moutarde  Frites	Bœuf aux 3 poivrons   Tortis couleurs
Mimolette  Orange	Crème pistache  Kiwi	Fromage blanc    Poire	Cheddar  Banane	Salade de fruits  Biscuit smarties



Local



Agriculture Biologique



Végétariens

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.