



Nos engagements :		lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	mercredi 2 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024
<b>Pain :</b> Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique 	<b>Produits issus de l'agriculture biologique</b> 	Salade verte Saucisse de Lozère HVE Lentilles mijotées IGP Fromage frais aux fruits  Saucisse végétale	Filet de lieu à l'oseille Riz de Camargue IGP Carline de l'Ubaye à la coupe Raisin blanc	Salade de tomates Rôti de bœuf & ketchup Taboulé préparé dans notre cuisine Fromage blanc & sucre  Œufs durs & mayonnaise	Menu végétarien Coleslaw Œufs florentine Yaourt aromatisé	Filet de poisson meunière Courgettes à la provençale Montcadi à la coupe Banane
		<b>Produit IGP indication géographique protégée</b> 	<b>Haute valeur environnementale</b> 	<b>Toutes les viandes sont d'origine France</b> 	<b>Boeuf : Exclusivement Race à Viande</b> 	<b>Produits Label rouge</b> 
<b>Produit végétarien</b> 	<b>Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique</b> 	<b>lundi 7 octobre 2024</b>	<b>mardi 8 octobre 2024</b>	<b>mercredi 9 octobre 2024</b>	<b>jeudi 10 octobre 2024</b>	<b>vendredi 11 octobre 2024</b>
		Bœuf bourguignon Purée de pommes de terre Emmental à la coupe Orange  Boulette de soja	Radis roses & beurre doux Cordon bleu Farfalles & râpé Flan chocolat  Nuggets de blé	Filet de lieu & épices douces Carottes vichy & PDT Cantal AOP à la coupe Raisins blancs	Menu Végétarien Salade verte & croutons Omelette roulée BIO préparée dans notre cuisine Petits pois mijotés Fromage frais aux fruits	Salade de tomates Pavé de colin sauce mandarine Haricots verts persillés Purée de pommes préparée dans notre cuisine
		<b>lundi 14 octobre 2024</b>	<b>mardi 15 octobre 2024</b>	<b>mercredi 16 octobre 2024</b>	<b>jeudi 17 octobre 2024</b>	<b>vendredi 18 octobre 2024</b>
<b>Semaine de la découverte du goût "Courges &amp; Champignons"</b>						
		<b>lundi 21 octobre 2024</b>	<b>mardi 22 octobre 2024</b>	<b>mercredi 23 octobre 2024</b>	<b>jeudi 24 octobre 2024</b>	<b>vendredi 25 octobre 2024</b>
		Potimarron en accompagnement Carottes râpées Sauté de veau à la forestière Crumble de potimarron & PDT Yaourt aromatisé  Fricassé de lé gumes & pois chiches	Menu végétarien Raviolis potimarron & emmental en sauce tomate Carré Liguil Kiwi	Butternut en entrée Velouté de butternut & Kiri Sauté de poulet LBR sauce chasseur Tortis Pomme  Pané fromager	Champignons en sauce Boulettes de bœuf sauce champêtre Semoule Lou pastroun de l'Ubaye à la coupe Salade de fruits  Falafels	Citrouille sucrée Salade de tomates et mozza Coeur de merlu sauce citron Carottes sautées Gâteau à la citrouille préparé dans notre cuisine
		<b>lundi 28 octobre 2024</b>	<b>mardi 29 octobre 2024</b>	<b>mercredi 30 octobre 2024</b>	<b>jeudi 31 octobre 2024</b>	<b>vendredi 1 novembre 2024</b>
		Salade verte Lasagnes à la bolognaise préparées dans notre cuisine Flan vanille  Lasagnes de légumes	Menu Végétarien Omelette préparée sur notre cuisine sauce tomate & riz basmati Tartare nature Ananas	Salade d'endives & bleu Rôti de porc HVE à la diable Bouquet de légumes Gâteau préparé dans notre cuisine  Galette panée pois & légumes	Sauté de bœuf à la provençale Coquillettes Tomme grise Kiwi  Bolognaise végé	Poisson aioli & Légumes aioli Saint Nectaire AOP à la coupe Banane
		Carottes râpées Filet de poisson meunière Haricots verts à l'ail Yaourt aromatisé	Menu végétarien Gratin de gnocchis à la sauce tomate Emmental à la coupe Salade de fruits	Rôti de dinde LBR au jus Gratin de chou-fleur Pont l'évêque AOP à la coupe Raisins blancs  Nuggets de fromage	Repas d'Halloween Salade à la bave de crapaud (Salade verte, vinaigrette à l'orange & dés de mimolette) Cerveau de dragon sanglante (steak haché de bœuf Bio & Ecrasé de démons (patate douce & PDT) Dome sanguinolant préparé par nos chefs* (gâteau de semoule & coulis de fruits rouges)* Steak végétal	<b>FERIE</b>