





























# Menus du 21 au 27 octobre 2024



	<b>lundi</b> <b>21 octobre 2024</b>	<b>mardi</b> <b>22 octobre 2024</b>	<b>mercredi</b> <b>23 octobre 2024</b>	<b>jeudi</b> <b>24 octobre 2024</b>	<b>vendredi</b> <b>25 octobre 2024</b>
<b>Entrée</b>	 <b>Soupe du marché et croûtons</b>	 <b>Macédoine de légumes</b>	<b>Nem aux légumes</b>	 <b>Boulgour à l'oriental</b>	<b>Salade verte</b>
<b>Plat principal</b>	 <b>Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs</b>  	<b>Omelette fraîche</b>	 <b>Roulade de veau farcie sauce aux fines herbes</b>  	 <b>Saucisse braisée</b>  	 <b>Civet de seiches au Banyuls</b>
<b>Accompagnement</b>	 <b>Semoule</b>	 <b>Pommes de terre persillées</b>	 <b>Mousseline de brocolis BIO</b> 	 <b>Côtes de blettes en béchamel</b>	 <b>Riz pilaf</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Bûche du Pilat à la coupe</b>	 <b>Saint Nectaire AOP</b>	 <b>Fromage blanc</b>	 <b>Yaourt nature sucré BIO</b>  	 <b>Carré frais BIO</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Purée pomme banane BIO</b> 	<b>P'tit fourré fraise</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Eclair chocolat</b>
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France




France Agrimer



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



 Viande Française ou UE

© 2024 CIAS

05 68 88 88 88