



Menus du 2 septembre au 15 octobre 2021

Ecole de Lavilledieu

MENUS VEGETARIENS	BIO	PRODUIT LOCAL	VIANDE FRANCAISE
ANIMATION	BIO & LOCAL	PRODUIT LABELISE	PECHE DURABLE
		jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
		PASTEQUE CHIPOLATAS PUREE DE POMME DE TERRE YAOURT A LA VANILLE BIO COMPOTE POMME ABRICOT	TABOULE DE SEMOULE BIO DOS DE COLIN MSC RATATOUILLE FROMAGE BEIGNET AUX POMMES
lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
MACEDOINE DE LEGUMES ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS PATES TORTIS BIO CANTAL AOP à la coupe COMPOTE DE POMME BIO	SALADE DE TOMATE AU PERSIL CHILI CON CARNE au boeuf BIO RIZ IGP CAMARGUE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	MELON DE PAYS OMELETTE BIO PRINTANIERE DE LEGUMES RONDELE AIL ET FINES HERBES CREME DESSERT AU CHOCOLAT	SALADE COLESLAW SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES GRATIN DE COURGETTES GOUDA BIO à la coupe GATEAU AU CHOCOLAT
lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
SALADE DE RIZ IGP CAMARGUE FILET DE POISSON MEUNIERE HARICOTS VERTS BIO BUCHE MELANGE FRUIT DE SAISON	TERRINE DE PAYS COUSCOUS AU POULET LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO FROMAGE BLANC Areilladou FRUIT DE SAISON	SALADE DE CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC PALEON DE BOEUF A LA TOMATE POELEE DE CHOU FLEUR BIO SAMOS LIEGEOIS AU CHOCOLAT	MELON DE PAYS GRATIN DE PENNE COMPLETES BIO AUX LEGUMES DU SOLEIL TOMME DES PYRENEES CLAFOUTIS AUX PRUNES
lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
TABOULE SEMOULE BIO CURRY DE POISSON MSC CAROTTES PERSILLEES YAOURT Areilladou FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES BIO PAELLA VEGETARIENNE CHEVRETINE CREME VANILLE	SALADE COMPOSEE THON & SURIMI VEAU MARENGO RATATOUILLE EDAM BIO ECLAIR	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE SAUTE DE PORC IGP Montagne Ardèche POMMES DAUPHINES YAOURT NATURE SUCRE BIO SALADE DE FRUITS
lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
PIZZA AU FROMAGE HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI BROCOLIS PERSILLE BIO PETIT SUISSE NATURE BANANE BIO	POIS CHICHES EN SALADE CHIPOLATAS COURGETTES BIO A LA TOMATE FROMAGE FRAIS Areilladou FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE ET MAIS QUENELLES NATURE St Jean BIO HARICOTS BEURRE FROMAGE BLANC BIO A AGREMENTER (muesli, pépité chocolat, coulis)	ROULADE AUX OLIVES BOEUF TOMATE COQUILLETES BIO TOMME NOIRE à la coupe COMPOTE POMME POIRE
lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
CHOU CHINOIS, TOMATE ET DES DE FROMAGE ROTI DE PORC AU JUS PETITS POIS EMMENTAL BIO à la coupe TARTE FINES AUX POMMES	ROSETTE MARMITE DU PECHEUR RIZ IGP CAMARGUE FROMAGE A TARTINER BIO SALADE DE FRUIT	CONCOMBRE VINAIGRETTE BOLOGNAISE BIO MACARONI BIO EMMENTAL RAPE YAOURT AROMATISE	SALADE DE TOMATE PANE DU FROMAGER PUREE DE POTIRON BLEU DE SASSENAGE BIO à la coupe RIZ AU LAIT
RENCONTRE DU GOUT : "Bon pour moi, Bon pour la planète"			
>> Privilégier les circuits courts & durables		>> Tester des recettes anti-gaspi	
>> Se faire plaisir !			
lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
SALADE DE BETTERAVES BIO DOS DE COLIN A LA CREME CEREALES GOURMANDES BIO YAOURT AROMATISE POMME VERGER ECORESponsable	CHOU CHINOIS BIO OMELETTE BIO AU FROMAGE ECRASE DE PDT BIO BUCHE DE CHEVRE CRUMBLE AUX FRUITS	SALADE DE LENTILLES DE PAYS SAUCISSE DE PAYS PUREE DE POTIRON YAOURT NATURE AREILLADOU BIO FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE BLANQUETTE DE VEAU AUX CAROTTES FROMAGE BLANC BIO CREME DE MARRONS

Sous réserve des approvisionnements.
Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes.
Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92