



**Menu prévu en cas de grève et de possibilité d'accueillir les enfants le midi**

Couppelle de pâté de volaille(7)  
 Salade semoule, légumes et thon  
 (pois chiche, carottes, petits pois, poivrons, tomates)(1+4+9)  
 Chips ou tomates cerises  
 Compote  
 Biscuit(1+3+7+8)  
 Goûter : biscuit(1+3+7+8)



**MENU RESTAURATION MUNICIPALE  
 MOIS D'OCTOBRE**



VBF = Viande Bovine Française  
 VPF = Viande Porcine Française  
 VF = Volaille du grand Sud Ouest  
 PF = Poisson frais issu de la pêche Française  
 AB = Agriculture Biologique  
 BBC = Bleu Blanc Cœur  
 IGP = Indication Géographique Protégée  
 MSC = Marine Stewardship Council (pêche durable)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE AU 1 OCTOBRE</b>				
<b>27/09/2021</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Melon Nuggets de volaille Haricots verts persillés Fromage Bio Flan au caramel <b>Goûter : Pain + Tablette de chocolat</b>	<b>28/09/2021</b> <b>PAIN BIO</b> Coleslaw maison Bolognaise de soja Bio Gnocchi sarde Yaourt nature sucré Bio Fruit Bio <b>Goûter : Pain + Fromage Bio</b>	<b>29/09/2021</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Salade verte et dés d'emmental Rôti de porc au jus* Courgette à la provençale Fromage Bio Compote Bio <b>Goûter : Pain + chocolat lingotin</b>	<b>30/09/2021</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Tomates vinaigrette Sauté de poulet asiatique Jeunes carottes Yaourt aromatisé bio Biscuit <b>Goûter : Pain + Confiture</b>	<b>01/10/2021</b> <b>PAIN BIO</b> Concombre vinaigrette Poisson frais façon beurre blanc Ragout de pommes de terre et carottes Fromage Bio Eclair à la vanille <b>Goûter : Pain + Pomme fruit</b>
<b>SEMAINE DU 4 OCTOBRE AU 8 OCTOBRE</b>				
<b>04/10/2021</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Betterave vinaigrette Boulette "couscous" au jus épicé Semoule Bio Fromage Bio Liégeois vanille <b>Goûter : Pain + compote de pomme Bio</b>	<b>05/10/2021</b> <b>PAIN BIO</b> Rillettes de thon Tortellini 3 couleurs Berlingot de pomme Biscuit <b>Goûter : Pain + chocolat Lingotin</b>	<b>06/10/2021</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Rillettes de thon Fricadelle de bœuf sauce tomate Coquillettes Bio au beurre Fromage Mousse au chocolat <b>Goûter : Pain + banane Bio</b>	<b>07/10/2021</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Saucisson* + beurre Chili Con Carne Riz Bio Fromage Bio Fruit de saison <b>Goûter : Pain + Confiture</b>	<b>08/10/2021</b> <b>PAIN BIO</b> Taboulé Bio maison Accras de morue et citron Carottes maison au beurre persillés Fromage Bio Gâteau Yuzu-mandarine <b>Goûter : Pain + Pâte à tartiner</b>
<b>SEMAINE DU 11 OCTOBRE AU 15 OCTOBRE</b>				
<b>11/10/2021</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Salade verte et dés de fromage Chipolatas BBC* Lentilles Fromage Bio Fruit <b>Goûter : Pain + Flan au caramel</b>	<b>12/10/2021</b> <b>PAIN BIO</b> Macédoine maison mayonnaise Tarte au butternut Salade verte Fromage Bio Flan Chocolat Bio <b>Goûter : Pain + Confiture</b>	<b>13/10/2021</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Tomate vinaigrette Palette de porc Crispy cubes Fromage Compote Bio <b>Goûter : Pain + pâte à tartiner</b>	<b>14/10/2021</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Concombre vinaigrette Goulash de bœuf Bio Pommes de terre vapeur au beurre persillé Yaourt nature sucré Bio Fruit <b>Goûter : Pain + Fromage</b>	<b>15/10/2021</b> <b>PAIN BIO</b> Surimi mayonnaise Filet de poisson sauce diépnoise Poêlée de légumes Fromage Gâteau maison <b>Goûter : Pain + Lingotin</b>
<b>SEMAINE DU 18 OCTOBRE AU 22 OCTOBRE</b>				
<b>18/10/2021</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Œufs durs Bio mayonnaise Pilon de poulet Poêlée de pomme de terre Yaourt à la fraise Bio Biscuit <b>Goûter : Pain + Fromage</b>	<b>19/10/2021</b> <b>PAIN BIO</b> Salade grecque Gratin de céréales et petits légumes Salade verte Fromage blanc au miel Fruit Bio <b>Goûter : Pain + Pâte à tartiner</b>	<b>20/10/2021</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Salade de perles de blé au surimi et crudités Quiche aux trois fromages Fromage Donuts <b>Goûter : Pain + Compote</b>	<b>21/10/2021</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Carottes aux raisins secs Rougail Saucisse Riz Bio Cookie <b>Goûter : Pain + Yaourt</b>	<b>22/10/2021</b> <b>PETIT PAIN DU MOIS : PAIN NORDIQUE</b> Betterave vinaigrette Poêlée de poisson océane Poêlée orge perlé et légumes verts Yaourt aromatisé Fruit <b>Goûter : Quatre quart</b>

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

\*Pour les enfants inscrits en régime sans porc, le plat à base de porc est remplacé par des œufs / mayonnaise<sup>3+10</sup>.

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.

Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
2	Crustacés	9	Céleri
3	Oeufs	10	Moutarde
4	Poisson	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
6	Soja	13	Lupin
7	Lait	14	Mollusques

Menus mis à jour le 23 SEPTEMBRE 2021