

SEPTEMBRE

Lundi 4 septembre	Mardi 5 septembre	Jeudi 7 septembre	Vendredi 8 septembre
Haricots vert tomates bio vinaigrette	Quiche au thon	Riz/maïs/tomate bio	Melon
Râgout de porc	Rôti de dinde	Steack haché	Crêpe maison au fromage
Pomme de terre bio	Gratin de courgettes bio	Haricots vert bio	Salade verte bio
Compote	Yaourt bio vanille	Fromage blanc	Glace

Lundi 11 septembre	Mardi 12 septembre	Jeudi 14 septembre	Vendredi 15 septembre
Betteraves rouges bio	Tomate bio	Carottes râpées bio	Salade de pâtes, tomates bio œufs
Cuisse de poulet	Rôti de porc	Poisson	Gratin de courgettes bio au cantal
Purée de pomme de terre bio	Jardinière de légumes frais bio	Riz	Crème bio au chocolat
Petit suisse	Tarte aux pommes	Yaourt bio citron	

Lundi 18 septembre	Mardi 19 septembre	Jeudi 21 septembre	Vendredi 22 septembre
Carottes râpées bio	Salade verte	Tarte tomates/cantal	Melon
Rôti de veau aux champignons	Hachis parmentier	Chipolatas	Œuf dur
Haricots vert bio	Yaourt bio à la fraise	Lentilles	Gratin de choux-fkeur
Gâteau au yaourt		Glace	Salade de fruits frais

Lundi 25 septembre	Mardi 26 septembre	Jeudi 28 septembre	Vendredi 29 septembre
Lentilles / Lardons	Carottes râpées bio	Tomate bio	Salade verte
Croque monsieur	Saucisse	Rôti de porc	Quiche au cantal et aux tomates bio
Salade verte	Truffade	Gratin de courgettes bio	Riz
Glace	Fruit	Yaourt bio à la vanille	Clafouti aux prunes

OCTOBRE

Lundi 02 octobre	Mardi 03 octobre	Jeudi 05 octobre	Vendredi 06 octobre
Pizza maison	Maïs/tomates bio	Betteraves rouges	Riz/tomates bio/œuf
Poisson	Cuisse de poulet	Rôti de porc	Carottes à la crème
Riz/courgettes bio	Purée de pommes de terre bio	Ratatouille	Fromage
Compote	Yaourt bio sucré	Flan aux œufs	Clafouti aux poires

Lundi 09 octobre	Mardi 10 octobre	Jeudi 12 octobre	Vendredi 13 octobre
Salade vert bio	Quiche aux poireaux	Soupe de légumes bio	Salade verte bio
Spaghetti	Sauté de dinde	Steack haché	Quiche aux fromages
bolognaise	Purée de pommes de terre bio	Brocoli	Ratatouille bio/semoule
Salade de fruits frais	Fromage blanc/confiture bio	Tarte banane/chocolat	Yaourt bio à la fraise

Lundi 16 octobre	Mardi 17 octobre	Jeudi 19 octobre	Vendredi 20 octobre
Potage	Pizza maison	Choux-fleur vinaigrette	Carottes râpées
Pot-au-feu et ses légumes bio	Rôti de dinde	Saucisse	Gratin de pâtes
Crêpes	Yaourt bio à la vanille	Tarte aux pommes	Petit suisse

	VACANCES DE	TOUSSAINT	

La viande consommée est toujours d'origine "France", elle est fournie par Mr GRIMAL, Boucher charcutier à Saint-Mamet-La-Salvetat, les légumes de saison proviennent de la ferme "Gaec du Rêtre", culture biologique à Vitrac. Les produits laitiers sont issus de la ferme bio " de la Maison Rouge"

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des problèmes de livraison ou de tout autre imprévu