

SEPTEMBRE

	Mardi 1er septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
	Tomates vinaigrette	Melon	Salade verte
	Escalope de dinde	Ragoût de porc	Tourte aux pommes de terre et à la crème
	Gratin de courgettes et pommes de terre	Riz	Yaourt bio vanille
	Gâteau au chocolat	Compote	

Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Tomates vinaigrette	Betteraves rouges	Melon	Salade de pâtes/tomates/œuf dur
Cuisse de poulet	Rôti de porc	Poisson	Gratin de courgettes au cantal
Haricots plats	Jardinière de légumes frais	Riz	Clafouti aux prunes
Petits suisse	Glace	Fruits de saison	

Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Carottes râpées	Tarte tomates/cantal	Salade verte	Melon
Saucisse	Rôti de veau	Hachis parmentier	Œufs durs
Lentilles	Haricots verts	Salade de fruits frais	Gratin de pommes de terre/courgettes
Gâteau au yaourt	Glace		Yaourt bio à la fraise

Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Carottes râpées	Betteraves rouges	Tomates vinaigrette	Riz/maïs/Tomates/œuf dur
Escalope de dinde	Aligot	Rôti de porc	Gratin de choux-fleur
Pâtes	Chipolatas	Ratatouille/semoule	Tarte aux pommes
Glace	Compote	Fruit de saison	

OCTOBRE

Lundi 28 septembre	Jeudi 29 septembre	Jeudi 1er octobre	Vendredi 2 octobre
Tomates vinaigrette	Quiche au jambon	Betteraves rouges	Salade de pâtes/tomates/cantal
Cuisse de poulet	Rôti de porc	Steack haché	Carottes à la crème
Riz/courgettes	Brocolis	Purée de pommes de terre	Clafouti aux poires
Crème bio au chocolat	Fromage blanc/confiture	Fruits de saison	

Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Pizza au jambon	Carottes râpées	Soupe de légumes	Salade verte/dés de cantal
Escalope de dinde	Chipolatas	Spaghettis	Quiche au fromage
Purée de potimarron	Lentilles	bolognaise	Mousse au chocolat
Yaourt bio sucré	Crêpes	Salade de fruits frais	

Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Riz/thon/tomates	Potage	Salade verte	Carottes râpées
Rôti de dinde	Pot-au-feu	Saucisse	Gratin de pâtes
Haricots verts	et ses légumes frais	Butternet	Petit suisse
Fromage/Compote	Yaourt bio citron	Tarte aux pommes	

La viande consommée est toujours d'origine "France", elle est fournie par la boucherie GRIMAL à Saint-Mamet-La-Salvetat.

Les légumes de saison proviennent de la ferme "Gaec du Rêtre", culture biologique à Vitrac.

Les yaourts et le pain sont issus de la ferme bio de "La Maison Rouge" à Vitrac.

A partir de cette année scolaire, tous les produits, épicerie, fruits de saison proviennent de l'Arbre à Pain à Aurillac, donc issus de l'agriculture biologique.

Les autres produits laitiers sont fournis par l'Etablissement BONAL.

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