



LUNDI 03 Betterave Chili con végétal Yaourt nature Bio Lozère *	MARDI 04 Endive * Saucisse (fr) Lentille Cantal jeune AOP * Orange *	JEUDI 06 Salade haricot vert Pâtes à la bolognaise (fr) Bûche de chèvre * Kiwi *	 VENDREDI 07 Carottes Râpées * Rôti de veau (ue) Chou braisé * Flan caramel
LUNDI 10 Chou Rouge * Paupiette (ue) Purée Compote	MARDI 11 Férié	JEUDI 13 Salade de blé Filet de poisson poché Pêlé Automnal Fromage blanc Bio Lozère *	 VENDREDI 14 Tarte Fine aux poireaux Oeuf dur Epinard Bûche de chèvre * Banane *
LUNDI 17 Salade verte * Colin Pané Brocolis Yaourt aromatisé aux fruits	MARDI 18 Macédoine de légumes Filet de poulet (fr) Pâtes Brie * Clémentine *	JEUDI 20 Céleri rave * Gratin de courge Mélange céréales Emmental * Poire *	 VENDREDI 21 Salade de pois chiche Boeuf de Lozère (fr) Carotte * Yaourt Nature de Lozère *
LUNDI 24 Chou chinois * Escalope de dinde coco/curry (fr) Petit pois Brie * Kiwi *	MARDI 25 Soupe de légumes Gnocchi à la tomate Butternut Fromage blanc Bio Lozère *	JEUDI 27 Taboulé Steak Haché de Lozère (fr) Chou fleur * Mousse chocolat	 VENDREDI 28 Salade de Maïs Rôti de porc (fr) Haricot blanc Cantal jeune AOP * Pomme *
LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI

codage : **BIO** : **FAIT MAISON** **LOCAL** **BIO** (48) : de Lozère * subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

Provenance de la viande bovine : origine Française, ferme bio de Lozère ,AFG , Sysco france « Primeurs: Biocoop, les jardins de provence , El Rousset simon » .

Les menus sont susceptibles d'être modifiés