



Cantine scolaire et ALSH

Produits issus de la production Lot et Garonnaise ou de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisé
 *aide de l'union européenne à destination des écoles
Repas végétarien Menu à thèmes

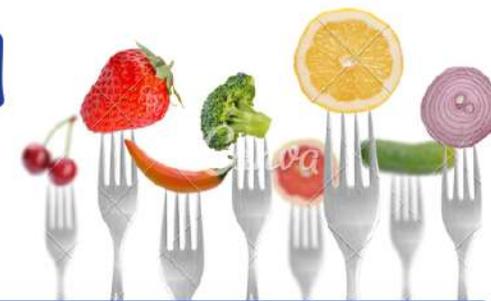


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 22 AU 26 SEPTEMBRE	Tapenade d'olives sur toasts pilon de poulet basquaise / riz yaourt de Séoune * à l'abricot	salade* de beignets risotto de coquillettes aux courgettes* fruit de saison*	taboulé boulette de boeuf carottes vichy* yaourt à la vanille	Céleri * rémoulade maison torsade aux pois jaunes bio* à la carbonara fruit de saison*	Terrine de campagne de chez Marassé Crumble de cabillaud à l'amande purée de potimarron* clafoutis poires miel maison
DU 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE	Tomates des baies d'Elie au basilic* à la feta Emincé de boeuf blonde d'Aquitaine à l'oignon Penne Compote pommes Bio*	Radis noir * vinaigrette à la japonaise Echine de porc du LetG Pois cassé carottes* yaourt de Séoune * à la fraise	Oeufs durs mayonnaise maison riz aux 3 légumes* (chou, poireau, petit pois) crème dessert au chocolat	houmous de betteraves bio* et toasts filet de julienne sauce citron haricots beurre chou à la crème	salade italienne (roquette tomates mozza) filet de poulet des Landes* persillé pomme de terre sautées fruit de saison*
DU 6 AU 10 OCTOBRE	Salade Crétoise (maïs, palmier, mâche, emmental...) Saucisse de Toulouse de chez Marassé haricots blancs fruit de saison*	Salade de lentilles corail bio* cuisse de poulet des Landes* au romarin / ratatouille fromage blanc de Séoune* à la rhubarbe et biscuit	Rosette de chez Marassé filet de lieu à l'ail des ours quinoa à la tomate camembert IGP*	bruschetta aux champignons frais* sauté de légumes* aux farfalles Crème vanille de Séoune*	Perles à la Grecque sauté de veau du Sud Ouest à la crème chou kale* fruit de saison*



Cantine scolaire et ALSH

Produits issus de la production Lot et Garonnaise ou de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisé
 *aide de l'union européenne à destination des écoles
Repas végétarien Menu à thèmes .



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**SEMAINE
DU GOÛT**

DU 13
AU 17
OCTOBRE

Légumes du potager avec Alexandre
 Soupe de chou fleur
 crumble potimarron au boeuf
 gâteau à la carotte

Les herbes de Village 47
 cake aux herbes
 filet de poisson à l'estragon
 purée de fenouil
 tiramisu poire verveine

Les graines de ~~Christelle~~
 meli melo de salade aux graines
 tajine de poulet aux graines de lin semoule
 fromage blanc muesli

Avec Augusta
 brick maison chèvre pomme miel
 filet mignon de pommes au cidre
 pomme vapeur
 pomme au four

Avec pauline
 batonnet de carottes
 ketchup betteraves
 coquillettes au pois jaunes
 ketchup tomates fumées
 tomme de brebis
 ketchup Espelette

ALSH

DU 20
AU 24
OCTOBRE

Salade Tex Mex
 chipolatas de volaille au thym
 haricots vert persillé
 Emmental

Tartinade de pois chiches
 Parmentier végétal à la patate douce
 Yaourt au caramel

PICNIC

Salade de crudités de saison
 riz cantonnais au jambon
 petit filou

Saucisson à l'ail de chez Marassé
 Pavé de saumon poêlée de légumes
 gaufre à la chantilly

ALSH

DU 27
AU 31
OCTOBRE

Salade verte
 Lasagne à la bolognaise
 compote pomme banane bio*

velouté de brocolis
 rôti de porc boulgour et carottes
 yaourt aux fruits

PICNIC

chou chinois au fromage blanc
 blanc de dinde grillé au jus
 Quinoa
 fruit de saison

soupe de potiron
 filet de poisson meunière
 petit pois
 gâteau maison



Cantine scolaire et ALSH

Produits issus de la production Lot et Garonnaise ou de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisé
 *aide de l'union européenne à destination des écoles
Repas végétarien Menu à thèmes



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 3 AU 7 NOVEMBRE	Soupe de poireaux* au chèvre petit salé aux lentilles IGP* fruit de saison*	HALLOWEEN Soupe de potimarron* poulet croustillant purée verte (petit pois)  pavlova maison	pâté de campagne de chez Marassé blanquette de poissons riz aux champignons cantadou aux herbes	tartinade de haricots maison sur toasts steak végétal bio* chou braisé yaourt de Séoune* au citron	carottes râpées des baies d'Eli* rôti de boeuf sauce au bleu pommes grenailles salade de fruits
DU 10 AU 14 NOVEMBRE	soupe de pois cassés au lait de coco spaghettis aux légumes yaourt de Séoune* au chocolat	FERIE	Mesclun de salades échine de porc du LetG grillée haricots rouges et légumes yaourt aux fruits	Salade fromagère bavette blonde d'Aquitaine grillée sauce à l'échalote chou fleur à la vanille  gâteau d'anniversaire du trimestre	radis noir bio des baies d'Eli* émincé de dinde à l'aigre douce blé fromage blanc de Séoune* à la poire
DU 17 AU 21 NOVEMBRE	Soupe de carottes* au cumin cuisse de pintade purée de céleri rave* Cantal AOP *	salade verte* lasagne végétarienne* maison fruit de saison*	soupe à l'oignon et toasts gratinés steak haché haricots vert fruit de saison*	feuilleté maison au chorizo filet de lieu au pesto persil brocolis* panna cotta au caramel beurre salé maison	Betteraves râpées cruées des baies d'Eli* farci poitevin maison (légumes vert +farce) fromage blanc de Séoune* à l'ananas et biscuit