


TRAME DE MENUS CAVEIRAC

	Semaine du 04 sept au 08 septembre	Semaine du 11 sept au 15 septembre	Semaine du 18 sept au 22 septembre	Semaine du 25 sept au 29 septembre
Lundi	Rentrée Saute de veau bio marengo Coquille BIO L'Agasse BIO au lait de brebis Fougasse à la fleur d'oranger	Salade de pois chiches au cumin Omelette BIO Crumble de courgettes Compote de pommes BIO	Duo de Melon et pastèque Saute de bœuf au cumin Frites Glace à l'eau	Repas froid Rillettes de sardines Poulet rôti Salade d'haricots verts à l'échalote et persil Galette St Michel BIO
Mardi	Taboulé bio Poulet rôti prim Haricots verts BIO Fruit	Boulettes de bœuf bio sauce pizaiolo Boulogour BIO Petit suisse BIO Fruit BIO	Curry de lentilles Coquillettes bio Gouda Fruit BIO	Salade de boulgour BIO Bœuf mironton Purée aux 3 légumes Fruit
Jeudi	Steak haché BIO Ble BIO aux oignons Cotentin ail et fines herbes Compote de pommes BIO	Gardiane de taureau Riz bio Flan chocolat Fruit	Poulet rôti BIO Gratin de courgettes Coulommiers Fruit	Salade de lentilles BIO aux échalotes Quiche végétarienne (fêta, emmental & légumes) Fruit
Vendredi	Filet de colin pané et citron Purée de céleri Edam Fruit BIO	Salade verte sauce pistou Filet lieu à la crème Semoule Bio Fruit BIO	Filet de colin à l'huile d'olive et basilic Ratatouille Carré frais Mousse au chocolat	Rouille graulenne Pomme de terre bio Tomme noire Compote de pommes BIO
	Semaine du 02 oct au 06 octobre	Semaine du 09 oct au 13 octobre	Semaine du 16 oct au 20 octobre	LEGENDE
Lundi	Filet de colin sauce citron Epinards BIO à la crème Brie Pain d'épice		Sauté de bœuf aux oignons Petits pois au jus Bûchette vache chèvre Compote de fruits BIO	<input checked="" type="checkbox"/> Menu Végétarien <input checked="" type="checkbox"/> Produits issus de l'agriculture bio <input checked="" type="checkbox"/> Produit Local <input checked="" type="checkbox"/> Haute Valeur Environnementale <input checked="" type="checkbox"/> MSC - Pêche durable <input checked="" type="checkbox"/> Label Rouge <input checked="" type="checkbox"/> Appellation d'Origine Protégée <input checked="" type="checkbox"/> Appellation d'Origine Contrôlée <input checked="" type="checkbox"/> Indication d'Origine Protégée <input checked="" type="checkbox"/> Vente Française <input checked="" type="checkbox"/> Produit de saison <input checked="" type="checkbox"/> Recette maison <input checked="" type="checkbox"/> Dessert maison
Mardi	Salade de boulgour BIO sauce crémeuse Galette de pois chiche bio Crumble de courgettes Fruit BIO		Couscous boulettes BIO Semoule BIO Yaourt nature sucré Fruit	
Jeudi	Bœuf bourguignon Carottes et pommes de terre Saint Paulin Fruit		Saucisse de Toulouse Purée de légumes Emmental Cake ananas noix coco	
Vendredi	Salade de haricots verts Filet de colin sauce armoricaine Riz bio Compote de pommes BIO		Poisson meunière et citron Aubergines et pépinettes Chantailou Nimes Fruit	

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement