
















TRAME DE MENUS CAVEIRAC

	<i>Semaine du 02 sept au 06 septembre</i>	<i>Semaine du 09 sept au 13 septembre</i>	<i>Semaine du 16 sept au 20 septembre</i>	<i>Semaine du 23 sept au 27 septembre</i>
Lundi	C'est La Rentrée Salade de tomates BIO vinaigrette Sauté de veau Marengo Petits pois Brownies	Betteraves vinaigrette Quinoa BIO à la mexicaine Fruit	Salade de blé BIO sauce tartare Emincé de bœuf Stroganoff Haricots verts persillés Coulommiers	Salade de lentilles BIO à l'échalote Sauté de dinde à l'ancienne Epinards BIO Mimolette
Mardi	Poulet rôti Pépinettes et aubergines Fromage blanc sucré Fruit	Pastèque Sauté de dinde aux olives Gratin de courgettes BIO Comté	Macédoine de légumes mayonnaise Poulet sauce à l'estragon Frites Fruit	Salade verte BIO et croûtons Couscous de légumes et pois chiches Semoule BIO Yaourt sucré
Jeudi	Taboulé BIO Boulettes de bœuf au jus Piperade de poivrons Fruit	Sauté de bœuf à la St Gilloise Pommes de terre BIO vapeur Gouda Fruit BIO	Melon Omelette BIO Ratatouille BIO Gâteau poire amande	Bœuf à l'indienne Boulgour BIO Tomme noire Mousse au chocolat + biscuit
Vendredi	Salade verte BIO moutarde à l'ancienne Confit de calamars à la crème de paëlla Riz BIO Edam	FERIAS Salade de tomates Fideua Quesada	Filet de colin pané et citron Carottes à la crème Vache Picon Compote de pommes BIO à la vanille + biscuit	Betteraves vinaigrette Poisson aïoli Légumes aïoli (pommes de terre, haricots verts et carottes) Fruit BIO

	<i>Semaine du 30 sept au 04 octobre</i>	<i>Semaine du 07 oct au 11 octobre</i>	<i>Semaine du 14 oct au 18 octobre</i>	<i>Semaine du 21 oct au 25 octobre</i>	<i>Semaine du 28 oct au 01 novembre</i>
	SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE		SEMAINE DU GOÛT	ALSH	ALSH
Lundi	Salade de tomates Lentilles BIO au curry Torsade BIO + fromage râpé Fruit BIO	Sauté de dinde sauce Vindaloo Quinoa BIO Yaourt nature sucré Poires au sirop	Menus en cours de réalisation par les chefs étoilés.  Les menus seront communiqués début Septembre.	Salade de blé BIO, olives et tomates Poulet rôti Gratin de chou fleur Petit Suisse BIO aromatisé	Gratin de crozets aux oignons Croc'lait BIO Fruit
Mardi	Carottes râpées BIO à la vinaigrette Poulet basquaise Petits Pois BIO Madeleine	Salade de lentilles à l'échalote Rôti de porc sauce moutarde* / rôti de dinde sauce moutarde Carottes BIO persillées Fruit BIO		Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes Sauté de veau basquaise Haricots blancs à la tomate Ile flottante + biscuit	Salade d'haricots verts Blanquette de dinde Pommes de terre BIO vapeur Coulommiers
Jeudi	Parmentier de taureau aux carottes Brie Fruit BIO	Salade de perles au pistou Boulettes sarasin lentilles poireaux Ratatouille Emmental		Macédoine de légumes mayonnaise Oeuf brouillé BIO Purée de courges BIO Fruit	Cake à la carotte Bœuf bourguignon Gratiné de butternut et patate douce BIO Fruit BIO
Vendredi	Salade d'haricots verts BIO Filet de lieu à la provençale Riz BIO Compote de pommes BIO et poires BIO + biscuit	Lamelles d'encornets à la sétoise Pommes de terre BIO vapeur Petit suisse BIO aromatisé Fruit BIO		Salade de tomates Saumonette sauce Colombo Riz BIO Compote de pommes + biscuit	

- LEGENDE**
-  Menu Végétarien
 -  Produit issu de l'agriculture bio
 -  Produit Local
 -  Haute Valeur Environnementale
 -  MSC - Pêche durable
 -  Label Rouge
 -  Appellation d'Origine Protégée
 -  Appellation d'Origine Contrôlée
 -  Indication d'Origine Protégée
 -  Viande Française
 -  Produit de saison
 -  Recette maison
 -  Dessert maison

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