

TRAME DE MENUS CAVEIRAC

	Semaine du 02 sept au 06 septembre	Semaine du 09 sept au 13 septembre	Semaine du 16 sept au 20 septembre	Semaine du 23 sept au 27 septembre
Lundi	Salade de tomates BIO vinaigrette C'est La Rentrée 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	Melons 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 NIMES 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 aioli Légumes aioli (pommes de terre, haricots verts et carottes) Fruit BIO

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

	Semaine du 30 sept au 04 octobre	Semaine du 07 oct au 11 octobre	Semaine du 14 oct au 18 octobre	Semaine du 21 oct au 25 octobre	Semaine du 28 oct au 01 novembre
	<b>SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE</b>		<b>SEMAINE DU GOÛT</b>		
Lundi	✓ Salade de tomates Lentilles BIO au curry Torsade BIO + fromage râpé Fruit	Sauté de dinde sauce Vindaloo Quinoa BIO Yaourt nature sucré Poirs au sirop	Salade d'haricots verts sauce crémeuse Bœuf façon carbonade Pommes de terre grenailles Brie		
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	Rillettes de sardines Blanquette de poulet sauce coco et curry Riz de Camargue aux 2 couleurs Cotentin ail et fines herbes		
Jeudi	Parmentier de taureau aux carottes Brie Fruit	✓ Salade de perles au pistou Boulettes sarasin lentilles poireaux Ratatouille Emmental	Rémoulade en robe automnale Rôti de dinde aux feuilles de combava Epeautre aux oignons Yaourt aromatisé + biscuit		
Vendredi	Salade d'haricots verts Filet de lieu à la provençale Riz BIO Compote de pommes + biscuit	Lamelles d'encornets à la sétoise Pommes de terre vapeur Petit suisse BIO aromatisé Fruit	Salade de lentilles BIO à l'échalote Lamelles d'encornet sauce crustacés au lait de coco et citron vert Méli mélo de céleri, fenouil et pomme verte Eclair au chocolat		



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