

menu classique octobre 2024



Mardi 1 octobre

Pizza
Cuisse de poulet
Poêlée de légumes
Yaourt nature

Mercredi 2 octobre

Tomates macédoine
haché de veau
Purée
Crêpes au sucre

Jeudi 3 octobre végétarien

Salade verte emmental
Palet Végé
Poêlée pdt et légumes
Flan

Vendredi 4 octobre

Rosette
sauté de dinde
Choux fleur béchamel
Pêches au sirop

Lundi 7 octobre

Céleri rave aux mandarines
sauté d'agneau aux herbes
Semoule
Mousse au chocolat

Mardi 8 octobre

Friand au fromage
Cuisse de poulet
Carottes brocolis béchamel
Compote

Mercredi 9 octobre

Riz à la niçoise
Steak haché
Céleri à la tomate
banane

Jeudi 10 octobre végétarien

Concombre ciboulette
Tarte aux légumes
Pdt rissolées
Petits suisse aux fruits

Vendredi 11 octobre

Tomates c. de palmier olives
Dos de colin
Céréales méditerranéennes
Yaourt aromatisé

Lundi 14 octobre

Salade de coquillettes au thon
Cuisse de poulet
Haricots verts persillés
orange

Mardi 15 octobre

Carottes râpées au citron
Boulette de boeuf
Couscous et légumes
Biscuit sablé

Mercredi 16 octobre

Radis rouges
Saucisse
lentilles
Pomme & yaourt nature

Jeudi 17 octobre végétarien

Potage de légumes bio
Hachi parmentier végé
Poire au sirop

Vendredi 18 octobre

Tarte aux poireaux
Filet de poisson blanc
Carottes à la crème
kiwis

VACANCES D'AUTOMNE

Lundi 21 octobre

Feuilleté
sauté de volaille
Pates
pomme

Mardi 22 octobre

Tomates cerises
Pique nique (G.Brassens)
Cordon bleu
Pommes dauphines
Compote

Mercredi 23 octobre

Macédoine
Chili con carne
Riz
banane

Jeudi 24 octobre végétarien

Céleri rémoulade
pané fromager
Haricots beurre
yaourt

Vendredi 25 octobre

Betteraves
Panné de poisson
Haricots beurre
Tarte aux pommes

Lundi 28 octobre

Oeufs mayonnaise
Poisson au curry
Ebly
Flan pâtissier

Mardi 29 octobre

feuilleté bolognaise
Saucisse
Lentilles
Poire

Mercredi 30 octobre

salade verte mais tomates
Spaghettis bolognaises
Kiri & yaourt

Jeudi 31 octobre végétarien

Carottes râpées
Boulettes végé
Purée de patates douces
Donuts



ALLERGÈNES CONNUS

- Soja et produits à base de soja
- Traces de céréales contenant du gluten
- Traces d'œufs et produits à base d'œufs
- Traces de lait et produits à base de lait
- Poissons et produits à base de poissons
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Traces de fruits à coques
- Traces de céleri et produits à base de céleri
- Traces de moutarde et produits à base de moutarde
- Traces de mollusques et produits à base de mollusques
- Traces de sésame et produits à base de graines de sésame
- Traces d'arachide et de produit à base d'arachide



LE PAIN BIO EST FABRIQUÉ ET FOURNI
PAR LES BOULANGERS DE SAINT-JORY



Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Viandes Bousquet viandes (La primaube 12)- Fruits et légumes : Garonne Fruits (Castelnau d'Estretéfond) – Poisson frais : Ets Mericq (47)

Épicerie : Pro à pro (Montauban 82), Volaille : Maison Alex (toulouse 31).

menu complet sans viande octobre 2024



Mardi 1 octobre

Pizza
Omelette
Poêlée de légumes
Yaourt nature

Mercredi 2 octobre

Tomates macédoine
pané fromager
Purée
Crêpes au sucre

Jeudi 3 octobre végétarien

Salade verte emmental
Palet Végé
Poêlée pdt et légumes
Flan

Vendredi 4 octobre

Sardines à l'huile
Nuggets végété
Choux fleur béchamel
Pêches au sirop

Lundi 7 octobre

Céleri rave aux mandarines
Omelette aux herbes
Semoule
Mousse au chocolat

Mardi 8 octobre

Friand au fromage
Keffas
Carottes brocolis béchamel
Compote

Mercredi 9 octobre

Riz à la niçoise
pané blé lentilles
Céleri à la tomate
banane

Jeudi 10 octobre végétarien

Concombre ciboulette
Tarte aux légumes
Pdt rissolées
Petits suisse aux fruits

Vendredi 11 octobre

Tomates c. de palmier olives
Dos de colin
Céréales méditerranéennes
Yaourt aromatisé

Lundi 14 octobre

Salade de coquillettes au thon
pané fromager
Haricots verts persillés
orange

Mardi 15 octobre

Carottes râpées au citron
Omelette
Couscous et légumes
Biscuit sablé

Mercredi 16 octobre

Radis rouges
Nuggets végété
lentilles
Pomme & yaourt nature

Jeudi 17 octobre végétarien

Potage de légumes bio
Hachi parmentier végété
Poire au sirop

Vendredi 18 octobre

Tarte aux poireaux
Filet de poisson blanc
Carottes à la crème
kiwis

VACANCES D'AUTOMNE

Lundi 21 octobre

Feuilleté
Omelette
Pates
pomme

Mardi 22 octobre

Tomates cerises
Pique nique (G.Brassens)
Nuggets végété
Pommes dauphines
Compote

Mercredi 23 octobre

Macédoine
Chili con carne végété
Riz
Banane

Jeudi 24 octobre végétarien

Céleri rémoulade
pané fromager
Haricots verts
Yaourt

Vendredi 25 octobre

Betteraves
panné de poisson
Haricots beurre
Tarte aux pommes

Lundi 28 octobre

Oeufs mayonnaise
Poisson au curry
Ebly
Flan pâtissier

Mardi 29 octobre

feuilleté
Saucisse végété
Lentilles
Poire

Mercredi 30 octobre

salade verte mais tomates
Spaghettis bolo végété
Kiri & yaourt

Jeudi 31 octobre végétarien

Carottes râpées
Boulettes végété
Purée de patates douces
Donuts



ALLERGÈNES CONNUS

- Soja et produits à base de soja
- Traces de céréales contenant du gluten
- Traces d'œufs et produits à base d'œufs
- Traces de lait et produits à base de lait
- Poissons et produits à base de poissons
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Traces de fruits à coques
- Traces de céleri et produits à base de céleri
- Traces de moutarde et produits à base de moutarde
- Traces de mollusques et produits à base de mollusques
- Traces de sésame et produits à base de graines de sésame
- Traces d'arachide et de produit à base d'arachide

LE PAIN BIO EST FABRIQUÉ ET FOURNI
PAR LES BOULANGERS DE SAINT-JORY



Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Viandes Bousquet viandes (La primaube 12)- Fruits et légumes : Garonne Fruits (Castelnau d'Estretetfond) – Poisson frais : Ets Mericq (47)

Épicerie : Pro à pro (Montauban 82), Volaille : Maison Alex (toulouse 31).