

SEMAINE DU
20 au 26 septembre
2021

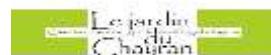
MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombres sauce yaourt</p> <p>Sauté de porc Bio et local de l'Aveyron</p> <p>Quinoa Bio</p> <p>Gouda Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p><u>MENU ALTERNATIF</u></p> <p>Salade de pois chiche Bio aux petits légumes</p> <p>Raviolis frais Bio au chèvre sauce tomate</p> <p>Késako Bio et local de l'Aveyron</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pépinettes en salade</p> <p>Sauté de canard aux olives</p> <p>Choux fleur Bio en persillade</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio Maison</p> <p>Œufs au gratin Bio</p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p>Yaourt Bio de l'Aveyron à la myrtille sauvage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Bio du Chayran et croûtons</p> <p>Gratin de moules</p> <p>Pommes dauphines</p> <p>Fromage blanc Bio de Dordogne</p> <p>Crème de marron</p>

Tous les repas sont servis avec **du pain certifié AB** dont les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.
Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut être soumis à des changements, sans préavis.



Origine des viandes
Sauf contre indication



Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.