

SEMAINE DU  
27 septembre AU  
03 octobre 2021

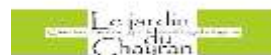
# MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Radis beurre	<b>MENU ALTERNATIF</b>	Velouté de potiron	Betteraves <b>Bio</b> au persil	Salade de riz <b>Bio</b>
Rôti de dinde aux champignons	Pizza <b>Bio</b> aux 4 légumes	<b>Bio du Chayran</b>	Saucisse <b>de l'Aveyron</b> et ketchup <b>maison</b>	Cœur de merlu au citron
Spaghettis <b>Bio</b>	Lentilles <b>Bio</b> / Carottes <b>Bio</b>	Omelette	Semoule <b>Bio</b>	Gratin de courgette <b>Bio et locales</b>
Emmental <b>Bio</b>	Yaourt de brebis nature <b>Ferme de la Sarrette</b>	Brocolis <b>Bio</b> au gratin	Petit suisse nature <b>Bio</b>	Crème vanille <b>Bio de l'Aveyron</b>
Fruit de saison	Fruit de saison <b>Bio</b>	Périal de brebis <b>Bio du Larzac</b>	Fruit de saison	Fruit de saison

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.