

SEMAINE DU  
04 au  
10 octobre 2021

# MENU RESTAURATION MUNICIPALE

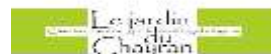
## SEMAINE DU GOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées <b>Bio</b> et persil frais  Rôti de porc <b>de l'Aveyron</b> à la moutarde  Petits pois <b>Bio</b> à la française  Yaourt nature <b>Bio de l'Aveyron</b>  Tarte aux fruits	<u><b>MENU ALTERNATIF</b></u>  Salade de tagliatelles aux pois chiche <b>Bio</b>  Gratin de choux fleur / boulgour <b>Bio</b>  Crème au chocolat <b>Bio de l'Aveyron</b>  Fruit de saison <b>Bio</b>	Salade de haricots verts <b>Bio</b>  Sauté de poulet <b>Bio</b> au curry et lait de coco  Quinoa <b>Bio</b>  Comté <b>Bio</b>  Dés d'ananas	Céleri <b>Bio</b> rémoulade  Blanquette de jeune bovin <b>Bio</b> aux petits légumes  Coquillettes <b>Bio de l'Aveyron</b> au beurre  Camembert <b>Bio</b>  Dés de poires <b>Bio</b>	Mâche aux noix  Gratin de poisson aux petits légumes  Pommes dauphines  Pérail de brebis <b>Bio du Larzac</b>  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.