

SEMAINE DU  
18 au  
24 octobre 2021

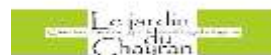
# MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves <b>Bio</b> Sauté de porc <b>Bio de l'Aveyron</b> au caramel Purée de pommes de terre <b>Bio Maison</b> Crème au caramel beurre salé <b>Bio de l'Aveyron</b> Fruit de saison	<u>MENU ALTERNATIF</u> Velouté de pois cassés <b>Bio</b> Gratin de boulgour / potiron <b>Bio</b> Petit suisse nature <b>Bio de l'Aveyron</b> Fruit de saison <b>Bio</b>	Salade verte <b>Bio</b> et croûtons Escalope de volaille aux champignons Salsifis en persillade Gouda <b>Bio</b> Crêpe au sucre	Carottes <b>Bio</b> vinaigrette Cuisse de poulet <b>Bio</b> grillée au thym Gratin dauphinois <b>Bio</b> Fromage blanc <b>Bio de Dordogne</b> Fruit de saison	Céleri rémoulade <b>Bio</b> Aiguillette de poisson pané aux céréales Poireaux <b>Bio</b> à la crème Yaourt de brebis <b>Ferme de la Sarrette</b> Eclair au chocolat

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.