

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE du 11 au 22 octobre 2021

Du 11 au 15 octobre 2021	FOURNISSEURS	Du 18 au 22 octobre 2021	FOURNISSEURS
Lundi Crêpes au fromage Sauté de dinde Semoule (Bio) Fruits (FL)	Sysco Sysco Pro a pro Biskup (Tarn)	Lundi Saucisson beurre Brandade de morue Fromage Fruits (FL)	Sysco Frigéral Van den broek(Aignan) Biskup (Tarn)
Mardi Tomates vinaigrette Chipolatas (VFL) Pommes sautées Mousse au chocolat (Bio)	Davezac (Vic) Giacomazzi (Vic) Sysco Pro a pro	Mardi (Végétarien) Œuf dur/salade Rösti aux légumes Crème au chocolat blanc Biscuits (Bio)	Sysco/Boisneau (Vic) Sysco Côte ouest Pro a pro
Mercredi (ALSH) Saucisson a l'ail Cordon bleu Haricots verts (Bio) Pâtisserie	Sysco Frigéral Pro a pro Sysco	Mercredi (ALSH) Pâté Escalope de dinde Petits pois (Bio) Liégeois au chocolat (Bio)	Pro a pro Sysco Pro a pro Pro a pro
Jeudi Salade composée (Bio) Filet de poisson Riz pilaf (Bio) Compote de pommes (Bio)	Boisneau (Vic) Sysco Pro a pro Pro a prol	Jeudi Salade composée (Bio) Steak haché (VFL) Purée (LL) Yaourt fruité (Bio)	Boisneau (Vic) Bourguignon (Vic) Davezac (Vic) Pro a pro
Vendredi Macédoine mayo/tomates Poulet (De la ferme) Frites (LL) Yaourt nature (Bio)	Boisneau (Vic) Volailles du bruchoua(32410) Davezac (Vic) Pro a pro	Vendredi Carottes râpées (Bio) Raviolis Fromage Pâtisserie	Terra alter (Marciac) Pro a pro Van den broek (Aignan) Sysco

(F)= Frais ; (FM) = Fait maison ; (SF) = semi frais ; (VBFF) = Viande bovine française fraîche ; (LR) = Label rouge. .(*)=Présence de porc. (VBFL)=Viande bovine fraiche locale. (VFL) Viande Fraiche locale. (LL)Légumes locaux.

Menus susceptibles de modifications