



Communauté
Pont du Gard



Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Salade de pépinettes Saucisse de Toulouse Colin à l'huile d'olive	Concombres au fromage blanc Bio Merlu MSC sauce safranée /	Salade verte Bio et dès clémentinal Nos lasagnes	Pizza au fromage Nuggets de blé /
Mouliné d'épinards Bio Camembert à la coupe Fruit de saison Bio local	Semoule Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	à la bolognaise de boeuf Cappellentis sauce tomate Flan chocolat	Courgettes Bio à la tomate Yaourt sucré Fruit de saison Bio
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
Salade carottes râpées jaunes et oranges Bio Steak haché Hoki sauce tomate basilic	Taboulé de semoule petit épeautre Bio et basilic et billes de mozzarella	Œuf Bio mimosa paprika Macaronis Bio et râpés Bio et crème de choux fleur Bio au curry /	Salade iceberg Bio Colin MSC et crevettes à la coco Riz IGP
Pommes de terre Bio rissolées Saint Nectaire AOP Ramequin de purée de pommes nectarines HYE artisanale	Jambon blanc Label Rouge Purée de blé Mouliné de butternut Bio Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuits avoine chocolat	Biscuit à la vanille /	Petit suisse sucré Cake cacao fleur de sel IGP

LA SEMAINE DU GOÛT : les trésors de la planète

La Semaine du Goût
Du 13 au 17 octobre
les trésors de la planète !

Bonnes vacances de la Toussaint

	Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio.
	IGP : Indication Géographique d'Origine Protégée
	AOP : Appellation d'Origine Protégée
	Label Rouge : Label de qualité supérieure
	Menu végétarien : Repas de substitution
	Aide UE à la destination des écoles : Destinée à l'école

• Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
• Des aléas d'approvisionnement peuvent occasionnellement entraîner des changements sur les produits sélectionnés.