

DEC ECOLE 4 compo



DEC ECOLE 4 compo



DEC ECOLE 4 compo

	Lundi 28/09	Mardi 29/09	Mercredi 30/09	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10
Entrée		Samossas aux légumes	Salade Parmentière 	Potage maison	
Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs VFUE 	Tortilla 	Aiguillettes de poulet au jus VFUE	Saucisse Catalane braisée 	Jambon blanc Supérieur plat VFUE
Accompagnement	Semoule et légumes tajine 	Courgettes sauce piperade 	Mousseline de brocolis BIO 	Mijoté de flageolets 	Riz pilaf 
Fromage	Brie à la coupe				
Dessert	Fruit de saison BIO 	Purée pomme pêches BIO 	Petits suisses natures x2	Yaourt nature BIO 	Confiture BIO Val de Sournia
					Crêpe nature



Fait maison



Viandes de France ou UE



Agriculture Biologique (AB)



Agriculture Biologique (AB)

Aide UE à destination des écoles (Lait)

Oeufs de France

Produit en Occitanie

Aide UE à destination des écoles (FL)

Lait collecté et transformé en France



" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE "

DEC ECOLE 4 compo

	Lundi 05/10	Mardi 06/10	Mercredi 07/10	Jeudi 08/10	Vendredi 09/10
Entrée	Salade coleslaw 	Potage maison		Potiron laqué au sirop de sapin du Canigou, fricassé de potiron au vinaigre de Banyuls au chenin	
		Croûtons 			
Plat principal	Parmentier de la mer	Saucisse aux lentilles 	Bolognaise végétale au Pois Féverole BIO VFUE 	Poitrine de cochon Pyrénéus en soubise de champignon au rantio Al Padri, poire pochée au vinaigre au poivre de Sichuan	Filet de Dorade persillé
Accompagnement			Pâtes BIO 	Gratin de pommes de terre de Cerdagne aux éclats d'ail rose	Riz pilaf 
Fromage			Emmental à la coupe		Les fripons
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	Brioche perdue UNAPEI façon pudding caramélisée mousseline vanille et confiture de figes BIO du Val de Sournia CC	Purée de pommes BIO 



Fait maison



Agriculture Biologique (AB)

Produit en Occitanie

Oeufs de France

VFUE Viandes de France ou UE

Lait collecté et transformé en France

Aide UE à destination des écoles (FL)



Agriculture Biologique (AB)



" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE "

DEC ECOLE 4 compo

	Lundi 12/10	Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Entrée			Mousse de légumes de saison 	Blancs de poireaux vinaigrette à la vanille 	
Plat principal	Duo d'haricots rouges et blancs aux carottes	Boules de boeuf sauce paprika	Sauté de poulet au jus 	Raclette (assortiment charcuteries) : Jambon blanc, Rosette	Sauce tartare
					Fish de Colin d'Alaska
Accompagnement		Pâtes BIO 	Purée de courgettes 	Raclette aux marrons (accompagnement) 	Pommes dauphine
Fromage	Tomme noire à la coupe	Dès de fromage mariné au cumin			Bleu à la coupe
Dessert	Fruit de saison BIO 	Purée de fruits pomme fraise	Mousse au chocolat BIO 	Pomme BIO au four à la cannelle 	Entremet au fromage blanc et myrtilles



Fait maison

Lait collecté et transformé en France

Aide UE à destination des écoles (FL)



Agriculture Biologique (AB)

Produit en Occitanie



Agriculture Biologique (AB)



" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE "

DEC ECOLE 4 compo

	Lundi 02/11	Mardi 03/11	Mercredi 04/11	Jeudi 05/11	Vendredi 06/11
Entrée	Betteraves BIO vinaigrette  			Rillettes de thon 	Taboulé 
Plat principal	Jambon blanc Supérieur plat VFUE	Chili sin carne (plat complet)  	Fricadelle de boeuf au jus  VFUE	Fondant de volaille à la normande	Dos de colin sauce aurore
Accompagnement	Purée de carottes 	Riz créole 	Pommes dauphine	Pâtes BIO 	Haricots verts persillés 
Fromage		Bûchette de vache/chèvre à la coupe 	Petit croc lait BIO 		
Dessert	Petits suisses natures x2	Fruit de saison BIO 	Cocktail de fruits au sirop léger	Yaourt nature	Fruit de saison BIO 



Fait maison



VFUE Viandes de France ou UE



Agriculture Biologique (AB)

Aide UE à destination des écoles (Lait)

Aide UE à destination des écoles (FL)



Agriculture Biologique (AB)



Viande Bovine Française

Lait collecté et transformé en France

Produit en Occitanie



" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE "

DEC ECOLE 4 compo

	Lundi 09/11	Mardi 10/11	Mercredi 11/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
Entrée		Macédoine de légumes 		Boulgour BIO à l'orientale (pois chiches, raisins, menthe, épices, concombres, tomates)  	
Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs VFUE 	Omelette fraîche		Saucisse Catalane braisée 	Encornet sauce Armoricaine 
Accompagnement	Semoule et légumes tajine 	Pommes de terre persillées 		Gratin de légumes du marché	Riz pilaf 
Fromage	Brie à la coupe				Vache qui rit BIO 
Dessert	Fruit de saison BIO 	Purée pomme banane BIO 		Fruit de saison	Gâteau basque



Fait maison



Viandes de France ou UE

Produit en Occitanie

Aide UE à destination des écoles (Lait)

Aide UE à destination des écoles (FL)



Agriculture Biologique (AB)

Oeufs de France



Agriculture Biologique (AB)

Lait collecté et transformé en France



" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE "

DEC ECOLE 4 compo

	Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi 18/11	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11
Entrée	Salade coleslaw 			Houmous de pois chiche de Servian 	
Plat principal	Raviolis à la Napolitaine VFUE	Hachis parmentier de lentille et champignon à la purée de PDT BIO  	Bolognaise  VFUE	Aiguillettes de poulet panées VUE	Poisson pané plein filet, citron
Accompagnement			Pâtes BIO 	Petits pois carottes 	Ratatouille 
Fromage		Tartare nature	Emmental à la coupe		
Dessert	Yaourt nature BIO 	Fruit de saison 	Fruit de saison	Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO  Cake au citron de Sicile



Fait maison



Viande Bovine Française



Agriculture Biologique (AB)



Agriculture Biologique (AB)



Produit local

VFUE Viandes de France ou UE

VUE Viande UE

Lait collecté et transformé en France

Aide UE à destination des écoles (Lait)

Produit en Occitanie



" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE "