

MENUS DE LA SEMAINE 42

DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU VEGETARIEN VENDREDI
DEJEUNER	ENTREES	Rillettes de Saumon Maison 	Salad'Bar		Taboulé Maison  	Salade  
	PLATS	Paupiette de Veau Tomates olives	Moules		Rôti de Porc Boucherie Ollier  	Courgettes Madrilène   
	ACCOMPAGNEMENTS	Jardinière de Légumes Les petits légumes de Josat  	Frites		Pois gourmands	Rosties
	PRODUITS LAITIERS	Savaron	Brie		Camembert 	Emmental
	DESSERTS	Fruits	Yaourts locaux (Gaec de Darnes) 		Panna cotta maison 	Compote

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme "Lait et fruits à l'école"



Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés :



"Fait maison" : Plat cuisiné ou transformé sur place à partir de produits frais ou bruts



"producteur local"

Tous les jours : pain de la "Boulangerie GAILLARD" de Paulhaguet

*Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cantine



BON APPETIT!

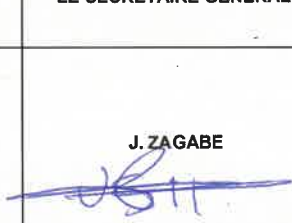

Culture Générale :

Comment appelle-t-on le fait de cueillir le raisin dans les vignes ?



Attention, les menus proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :



OEUF VIANDE/POISSON	PRODUITS LAITIERS	FECULENTS PRODUITS SUCRES	FRUITS CRUS LEGUMES CRUS	FRUITS CUITS LEGUMES CUITS
ont susceptibles de contenir les allergènes suivants :		LA CHEFFE DE CUISINE	LE SECRETAIRE GENERAL	L'ORDONNATEUR
 Oeuf	 Poisson	 C. FRITEYRE	 J. ZAGABE	 Le Principal L. POUYSEGUR
 Soja	 Arachide			
 Moutarde	 Graines de sésame			
 Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/ kg	 Lupin			
	 Mollusques			