



MENUS



Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2020

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Concombre aux fines herbes	Bœuf bourguignon	Polenta crémeuse	Produit laitier
Mardi	Crêpe	Merlu meunière, citrons	Courgettes sautées (Labrèze/St Pierre de Mons)	Fromage/fruit
Jeudi	Salade d'orge perlé à la grecque (tomates, féta, olives)	Pintade rôtie	Purée de potimarron (Labrèze/St Pierre de Mons)	Fromage/fruit
Vendredi	Radis/beurre	Rôti de porc *	Pépinettes	Entremet chocolat

Semaine du 5 au 9 octobre 2020

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	Laitue aux petits croûtons aillés et dés de gouda au méliot	Riz cantonnais végétarien		Crème caramel au beurre salé
Mardi	Falafels, sauce aigre-douce	Poulet rôti fermier (Ferme les Menaudes/Casseuil)	Petits pois paysanne	Gouda (Gironde)/poires (Dieuxyssies/St Pierre d'Aurillac)
Jeudi	Tomates à l'échalote	Tajine d'agneau aux fruits secs	Semoule	Produit laitier
Vendredi	Toast charcutier/cornichons □	Filet de poisson frais « pêche du jour », sauce citronnée	Haricots verts persillade	Fromage/fruit

Semaine du 12 au 16 octobre 2020

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Endives aux raisins secs	Curry de dinde	Cœur de blé	Yaourt fermier de Nadège (exploitation laitière d'Aillas)
Mardi	Cake méridional	Rôti de veau	Salsifis au jus	Fromage/fruit
Jeudi	Carottes râpées (Labrèze/St Pierre de Mons)	Steak de bœuf, échalote	Frites	Produit laitier
Vendredi	Duo de chou vinaigrette (Labrèze/St Pierre de Mons)	Filet de poisson frais « pêche du jour » aux amandes	Butternut aux épices (Labrèze/St Pierre de Mons)	Tarte aux pommes « maison »

Bonnes vacances !

Semaine du 2 au 6 novembre 2020

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Tourin à la tomate vermicelle	Aiguillettes de canard au vinaigre de framboises	Purée de potimarron (Labrèze/St Pierre de Mons)	Compote
Mardi	Mâche mimosa	Chipolatas * (Porc fermier de Gironde/Dropt)	Lentilles dijonnaise (Berjon/Blasimon)	Produit laitier
Jeudi : Repas sans viande				
	Batavias aux fines herbes	Lasagnes épinards/ricotta « maison »		Tiramisu « maison »
Vendredi	Salade de maïs, avocat au thon	Gigot d'agneau, ail en chemise	Haricots beurre persillade	Fromage/fruit

* plat principal contenant du porc : remplacement
° préparation composée contenant du porc en plat principal : adaptation
□ entrée contenant du porc : sans remplacement

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Arachides - Crustacés - Fruits à coques - Gluten - Céleri - Soja - Lait - Moutarde - Œufs - Poisson - Mollusques - Sulfites - Lupin - Sésame et peuvent subir des modifications en raison des approvisionnements.

Tous les jeudis, le pain servi au déjeuner est un produit AB (issu de l'Agriculture biologique) provenant de la boulangerie « Les Saveurs d'Antan » à Noailan.



Le Maire,



[Signature]