




























Menu ECOLES sans porc

Du lundi 20 septembre 2021 Au vendredi 24 septembre 2021

	lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
D é j u n e r	Salade coleslaw 	Surimi sauce cocktail 	Perles légumière 	Salade verte aux 2 fromages (dés de cheddar et gouda) 
	Lasagnes aux légumes grillés	Steak haché au jus  	Boules de soja façon Axa 	Poisson pané plein filet
		Pêlé mêlé Provençal BIO  	Jeunes carottes BIO  	Polenta 
	Saint Nectaire   	Samos 		Emmental BIO 
	Mousse au chocolat BIO  	Banane	Petit suisse aux fruits BIO  	Entremet au fromage blanc et myrtilles
		Pompon coeur cacao		

 Fait maison
 Lait collecté et transformé en France

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)
 Agriculture Biologique (AB)

 Produit en Occitanie
 Viande Bovine Française