



MOYENS / GRANDS

	Lundi 1er novembre 2021	Mardi 2 novembre 2021	Mercredi 3 novembre 2021	Jeudi 4 novembre 2021	Vendredi 5 novembre 2021
Entrée en option	FERIE	Melon jaune	Tomates cerises	Maïs, olives et coeur de palmier	Concombres locaux
Plat protidique		Cuisse de poulet rôtie	* Boeuf Bio bourguignon	Rôti de porc LR au jus	*Colin sauce basquaise
Féculents		Torsades Bio	Blé doré	Poêlée ratatouille sur lit	Gnocchi à la romaine
Légumes		Purée de carottes	Petits pois au jus	de riz Bio	Haricots verts Bio persillés
Fruits ou purée de fruits en option		Purée de pommes pêches Bio	Clémentine Bio	Raisins locaux	Purée de pommes poires Bio
Fromage ou laitage en option		Kiri	Edam Bio	Fromage blanc nature	Comté AOP




Origines:

*Boeuf Bio bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Colin sauce basquaise : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)



BÉBÉS

	Lundi 1er novembre 2021	Mardi 2 novembre 2021	Mercredi 3 novembre 2021	Jeudi 4 novembre 2021	Vendredi 5 novembre 2021
Plat protidique	FERIE	Mixé ou haché de Dinde LR 	Mixé ou haché de *Boeuf Bio  	Mixé ou haché de *Agneau 	Mixé ou haché de* Colin vapeur
Légumes		Purée de Courgettes	Purée de Carottes	Purée d'Épinards	Purée de Potiron
Féculents		Purée de pommes de terre fraîches	Purée de pommes de terre fraîches	Purée de pommes de terre fraîches	Purée de pommes de terre fraîches
<i>Option</i>		<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

Origines:

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

*Colin vapeur : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)