



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 Bio 	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 Carottes	Purée de Courgettes	Purée d'Haricots verts	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)

MOYENS / GRANDS

	Lundi 8 novembre 2021	Mardi 9 novembre 2021	Mercredi 10 novembre 2021	Jeudi 11 novembre 2021	Vendredi 12 novembre 2021
Entrée en option (Soupe pour tous)	<i>Chou blanc, chou rouge et pommes locales</i> 	<i>Betteraves et olives</i>	Soupe de Potiron	FERIE	Soupe de légumes
Plat protidique	*Vedell IGP marengo 	*Cubes de filet de Colin sauce échalotes	Rôti de porc Label Rouge au jus 		*Cabillaud sauce citron sur julienne de légumes
Féculents	Méli-mélo de céréales gourmandes	Riz safrané	Purée de pommes de terre		Lentilles au jus
Légumes	Potiron rôti Bio 	Gratin de chou-fleur	Poêlée de légumes champignons		Haricots plats persillés
Fruits ou purée de fruits en option	<i>Purée de pommes pêches Bio</i> 	<i>Banane</i>	<i>Poire</i>		<i>Kiwi Bio</i> 
Fromage ou laitage en option	<i>Yaourt nature Bio</i> 	<i>Gouda Bio</i> 	<i>Emmental Bio</i> 		<i>Kiri</i>

Origines:

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché au chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Cubes de filet de Colin : Theraga chalcogramma, pêché par chalut, Océan Pacifique Nord (FAO 61- FAO 67)



BEBES

	Lundi 8 novembre 2021	Mardi 9 novembre 2021	Mercredi 10 novembre 2021	Jeudi 11 novembre 2021	Vendredi 12 novembre 2021
Plat protidique	Mixé ou haché d'*Agneau local	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché d'Escalope de dinde Label Rouge	FERIE	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur
Légumes	Purée de Haricots verts	Purée de Brocoli	Purée d'Haricots verts		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:

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché au chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

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

MOYENS / GRANDS

	Lundi 15 novembre 2021	Mardi 16 novembre 2021	Mercredi 17 novembre 2021	Jeudi 18 novembre 2021	Vendredi 19 novembre 2021
Entrée en option (Soupe pour tous)	Endives et pommes locales 	Macédoine de légumes	Soupe de Potiron	Carottes râpées	Soupe de légumes
Plat protidique	* Boeuf Bio bourguignon 	*Hoki sur lit de poireaux	Rôti de veau au jus	*Merlu sauce citron	Sauté de poulet Label Rouge au potiron Bio local   
Féculents	Semoule Bio 	Pommes de terre vapeur	Riz Bio créole 	Pipe rigate	Blé Bio 
Légumes	Purée de carottes	Haricots verts Bio persillés 	Petits pois au jus	Poêlée ratatouille	Purée de navet céleri
Fruits ou purée de fruits en option	Purée de pommes Bio 	Clémentine Bio 	Kiwi local 	Purée de pommes poires Bio 	Pomme
Fromage ou laitage en option	Yaourt nature Bio 	Gouda Bio 	Emmental Bio 	Fromage blanc nature Bio 	Kiri

Origines:




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

*Hoki : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

*Merlu : Merluccius productus, pêché au chalut, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché au chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)



BEBES

	Lundi 15 novembre 2021	Mardi 16 novembre 2021	Mercredi 17 novembre 2021	Jeudi 18 novembre 2021	Vendredi 19 novembre 2021
Plat protidique	Mixé ou haché de *Boeuf Bio 	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	Mixé ou haché de *Veau Bio 	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché d'Escalope de poulet 
Légumes	Purée de Carottes	Purée de Petits pois	Purée de Courgettes	Purée de Céleri	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	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>	<i>Purée de carottes</i>

Origines:

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

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Hoki : *Macruronus novaezelandiae*, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

*Merlu : *Merluccius productus*, pêché au chalut, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / *Merluccius hubbsi*, pêché au chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

MOYENS / GRANDS

	Lundi 22 novembre 2021	Mardi 23 novembre 2021	Mercredi 24 novembre 2021	Jeudi 25 novembre 2021	Vendredi 26 novembre 2021
Entrée en option (Soupe pour tous)	<i>Chou blanc, chou rouge et pommes locales</i> 🇫🇷	<i>Betteraves et olives</i>	Soupe de Potiron	<i>Avocat et maïs</i>	Soupe de légumes
Plat protidique	*Colin au court-bouillon	*Vedell IGP aux petits légumes  	Rôti de dinde Label Rouge au jus et champignons 	Omelette nature Bio 	*Cabillaud à la tomate
Féculents	Riz Bio créole 	Pommes de terre vapeur	Haricots blancs au jus	Semoule Bio 	Torsades Bio 
Légumes	Courgettes Bio persillées 	Fondue de poireaux	Poêlée campagnarde	Tajine de légumes Bio 	Potiron rôti Bio 
Fruits ou purée de fruits en option	<i>Purée de pommes pêches Bio</i> 	<i>Banane</i>	<i>Poire</i>	<i>Purée de pommes abricots Bio</i> 	<i>Kiwi Bio</i> 
Fromage ou laitage en option	<i>Yaourt nature Bio</i> 	<i>Gouda Bio</i> 	<i>Emmental Bio</i> 	<i>Fromage blanc nature Bio</i> 	<i>Kiri</i>

Origines:

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché au chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

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



BEBES

	Lundi 22 novembre 2021	Mardi 23 novembre 2021	Mercredi 24 novembre 2021	Jeudi 25 novembre 2021	Vendredi 26 novembre 2021
Plat protidique	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché de *Vedell IGP 	Mixé ou haché d'Escalope de dinde Label Rouge 	Mixé ou haché de *Porc local 	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur
Légumes	Purée d'Haricots verts	Purée de Brocoli	Purée d'Épinards	Purée de Carottes	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	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>	<i>Purée de carottes</i>

Origines:

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

*Porc : « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché au chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

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