



Menu du 5 au 9 SEPTEMBRE 2022

Semaine 36

<p>LUNDI</p> <p>CAROTTES RAPPEES SAUTE DE CANARD AUX OLIVES TAGLIATELLES YAOURT BIO KIWI</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>GAEC DE RECOULES - RECOULES DE BERG</p>
<p>MARDI</p> <p>TABOULE QUENELLES DE BROCHET SAUCE AUREORE CHOU FLEUR BIO POELE CANTAL AOP PRUNES REINE CLAUDE</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>MARCEL CHARRADE & CIE</p>
<p>MERCREDI</p> <p>SALADE COMPOSEE RAVIOLIS PLATEAU DE FROMAGE PANIER DE FRUITS</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> ★ * ○ ♥</p>
<p>JEUDI - VEGE</p> <p>ROULE AU FROMAGE HACHI PARMENTIER AUX LENTILLES BIO CREME DESSERT FRUIT DE SAISON</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>GAEC DES PIEDS DE MOUTONS - PALHERS</p>
<p>VENDREDI</p> <p>SALADE DE MACHE ET SARDINE LIEU NOIR MSC SAUCE FRUITS DE MER COURGETTES SAUTEES ET RIZ CREOLE FROMAGE BLANC RAISIN NOIR</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>GAEC RESSOUCHE - LE MAZET</p>

Des aménagements peuvent être apportés, sur les menus, selon la disponibilité des produits.



La farine **BIO** utilisée pour la confection du pain « la Méjanette » est issue du Moulin de la Borie sur le Causse Méjean.

La Gestionnaire
V. AMBERT

Le Principal
F. TOURBIER