

Nos engagements :		lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	mercredi 2 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024	
<b>Pain :</b> Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique  <b>Produits issus de l'agriculture biologique</b>  <b>Produit IGP indication géographique protégée</b>  <b>Haute valeur environnementale</b>  <b>Toutes les viandes sont d'origine France</b>  <b>Boeuf :</b> Exclusivement Race à Viande  <b>Produits Label rouge</b>  <b>Poisson :</b> Issu exclusivement de la Pêche  <b>Produit local</b>  <b>Préparé dans notre cuisine</b>  <b>Produit Artisanal</b>  <b>Fromage à la coupe</b>  <b>Fromage AOP / AOC</b>  <b>Fruits et légumes :</b> Frais de saison  <b>Produit végétarien</b>  <b>Omelettes</b> cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique		<b>lundi 30 septembre 2024</b> Céleri rémoulade Saucisse de Lozère HVE Lentilles mijotées IGP Fromage frais aux fruits	<b>mardi 1 octobre 2024</b> Gratin de saumon Carline de l'Ubaye à la coupe Raisin blanc	<b>mercredi 2 octobre 2024</b> <b>REPAS FROID</b> Salade de tomates Rôti de bœuf & ketchup Taboulé préparé dans notre cuisine Fromage blanc & sucre	<b>jeudi 3 octobre 2024</b> <b>Menu végétarien</b> Concombres à la bulgare Nuggets de lentille corail Epinards à la crème Yaourt aromatisé	<b>vendredi 4 octobre 2024</b> Filet de poisson meunière Courgettes à la provençale & Riz 30% Montcadi à la coupe Banane	
		<b>lundi 7 octobre 2024</b> Radis roses & beurre doux Cordon bleu Farfalles & râpé Flan chocolat	<b>mardi 8 octobre 2024</b> Bœuf Bourguignon Petits pois mijotés Emmental à la coupe Kiwi	<b>mercredi 9 octobre 2024</b> Filet de lieu & épices douces Carottes vichy Cantal AOP à la coupe Raisins blancs	<b>jeudi 10 octobre 2024</b> <b>Menu Végétarien</b> Carottes râpées Omelette roulée BIO préparée dans notre cuisine Frites Yaourt nature & sucre	<b>vendredi 11 octobre 2024</b> Salade de tomates Pavé de colin sauce mandarine Haricots verts persillés & Riz 30% Purée de pommes préparée dans notre cuisine	
		<b>lundi 14 octobre 2024</b>	<b>mardi 15 octobre 2024</b>	<b>mercredi 16 octobre 2024</b>	<b>jeudi 17 octobre 2024</b>	<b>vendredi 18 octobre 2024</b>	
		<b>Semaine de la découverte du goût "Courges &amp; Champignons"</b>					
		<b>Menu végétarien</b> Raviolis potimarron & emmental en sauce tomate Camembert à la coupe Poire	<b>Potimarron en accompagnement</b> Carottes râpées Sauté de veau à la forestière Crumble de potimarron & PDT Yaourt nature & sucre	<b>Butternut en entrée</b> Velouté de butternut & Kiri Cuisse de poulet LBR sauce chasseur Tortis Pomme	<b>Champignons en sauce</b> Boulettes de bœuf sauce champêtre Semoule Lou pastroun de l'Ubaye à la coupe Salade de fruits	<b>Citrouille sucrée</b> Salade verte & dés de quouda Cœur de merlu sauce citron Brocolis sautés & Riz 30% <b>Gâteau à la citrouille préparé dans notre cuisine</b>	
		<b>lundi 21 octobre 2024</b> Concombres vinaigrette Lasagnes à la bolognaise préparées dans notre cuisine Flan vanille	<b>mardi 22 octobre 2024</b> <b>Menu Végétarien</b> Riz à la mexicaine (Haricots rouges, poivrons, sauce tomate & riz basmati) Tartare nature Ananas	<b>mercredi 23 octobre 2024</b> Salade d'endives & bleu Rôti de porc HVE à la diable Bouquet de légumes <b>Gâteau préparé dans notre cuisine</b>	<b>jeudi 24 octobre 2024</b> <b>Sauté de bœuf à la provençale</b> Boulgour Edam à la coupe Poire	<b>vendredi 25 octobre 2024</b> Poisson aioli & Légumes aioli Saint Nectaire AOP à la coupe Banane	
		<b>lundi 28 octobre 2024</b> Carottes râpées Filet de poisson meunière Haricots verts à l'ail & Pâtes Yaourt aromatisé	<b>mardi 29 octobre 2024</b> <b>Menu végétarien</b> Gratin de gnocchis épinards & parmesan Gouda à la coupe Salade de fruits	<b>mercredi 30 octobre 2024</b> Rôti de dinde LBR au jus Gratin de chou-fleur avec PDT Pont l'évêque AOP à la coupe Orange	<b>jeudi 31 octobre 2024</b> <b>Repas d'Halloween</b> Salade à la bave de crapaud (Salade verte, vinaigrette à l'orange & dés de mimolette) <b>Cerveau de dragon sanglante</b> (boulette de bœuf Bio & ketchup) <b>Ecrasé de démons</b> (patate douce & PDT) <b>Gâteau à la batterave préparé sur notre cuisine</b>	<b>vendredi 1 novembre 2024</b> <b>FERIE</b>	