

Toutes nos viandes et charcuteries sont certifiées » Fabriqué en Aveyron » Nous privilégions un circuit courts, aussi bien pour les fruits, les légumes et le pain. Nos menus sont établis par une nutritionniste selon les normes en vigueur, et re évalués tous les deux ans. Les plats sont élaborés tous les matins et amenés chauds prêt à servir à la cantine.

2023	Du 6 au 10 novembre	Du 13 au 17 novembre	Du 20 au 24 novembre	Du 27 au 1 décembre
Lundi	Salade d'endives aux noix Saucisse certifié Aveyron Petit pois et carottes Fromage	Soupe de légumes Poulet rôti Frites Kiri	Velouté de citrouille du jardin Chipo grillé Flageolets Mandarine	Pâté de foie de canard Hachi Parmentier Salade verte Petit suisse
Mardi	Menu végétarien Potage Omelette aux œufs fermier Haricots verts ail et persil Yaourt	Carottes râpées Cube de Colin à la crème Pennes à la tomate fraîche Fruit	Carottes râpées Bœuf bourguignon bio Pomme vapeur Emmental	Velouté de légumes Jambon blanc et beurre Gratin de choux fleur Moelleux au chocolat maison
Jeudi	Mais et thon vinaigrette Rôtie de porc certifiée Aveyron Purée de patates Mandarine	Œuf dur mimosa Cordon bleu Ratatouille maison Yaourt	Macédoine de légumes Filet de poisson et citron Riz aux champignons Pomme	Menu végétarien Céleri rémoulade Légumes au curry Semoule Fruit
Vendredi	Velouté Lasagnes Salade verte Éclair au chocolat	Menu végétarien Potage aux vermicelles Tarte au bleu De la fromagerie Condutier Jardinière de légumes Compote, madeleine	Menu végétarien Tarte aux oignons Coquillettes Gratin d'épinard Yaourt	Betteraves vinaigrette Poisson pané Carottes à la crème Vache qui rit

