



MENUS DU 14 AU 18 OCTOBRE

SEMAINE AGRICOLA



DEJEUNER


DINER



→ LOCAL →
LUNDI
14
Velouté de potimarron/champignons
Fusillis à la carbonara 
Poêle  légumes à l'artichaut
 Cantal
Pomme de Miolles → LOCAL →
AGRILOCAL



Bowl de pois chiches
Cordon bleu
Fenouil provençal 
Vache Picon
 Fruit


AGRILOCAL  Taboulé/céleri rémoulade
MARDI
15
Rôti de porc madras de Lacaune → LOCAL →
Semoule/champignons sautés 
 Tomme des Pyrénées
Fruit 






Asperges sauce vierge
Poisson meunière
Pâtes au gratin 
Fromage blanc au sucre
 Fruit

MERCREDI
16
AGRILOCAL
Remoulade de poires aux lardons → LOCAL →
Sauté de dinde méditerranéen
Blé/poêlée de panais de Curvalle → LOCAL →
 Camembert
Cocktail de fruits

Terrine de campagne
Steak haché
Petits pois 
Buche de chèvre
Fruit 

JEUDI
17 → LOCAL →
AGRILOCAL
Cake aux olives/endives aux noix → LOCAL →
Paupiette de veau à la moutarde
Gratin dauphinois/carottes vichy 
 Yaourt
Fouace d'Alban → LOCAL →

Velouté forestier
Cuisse de canette
Pommes rissolées
Rondelé
Crêpe au chocolat

AGRILOCAL  Pizza marguerite/betteraves vinaigrette 
VENDREDI
18
 Sauté d'agneau forestier aveyronnais → LOCAL →
 Riz/jardinière de légumes → LOCAL →
Vache qui rit
 Compote de pommes

Ce menu peut être soumis à modification selon les contraintes de service et de livraison après accord du gestionnaire.

La composition des menus répond aux différentes recommandations d'équilibre alimentaire, de fréquence.