

Au menu de la cantine de Paziols Du 02 au 20 Octobre 2023

Lundi 02/10/23	Mardi 03/10/23	Jeudi 05/10/23	Vendredi 06/10/23
Crudités de saison Lasagne aux légumes de saison  Yaourt nature	Crudités de saison Boulghour aux légumes de saison Chorizo Yaourt aromatisé	Salade verte Brandade de morue Fromage et fruit de saison	Focaccia Aiguillette de poulet Ratatouille Gâteau du jour
Goûter : Fruit de saison	Goûter : Fruit de saison	Goûter : Fruit de saison	Goûter : Fruit de saison
Lundi 09/10/23	Mardi 10/10/23	Jeudi 12/10/23	Vendredi 13/10/23
Crudités de saison Boulettes Sauce tomate Frites Yaourt nature	Crudités de saison « Soupe repas » Aux petites pâtes et légumes  Biscuit et fruit de saison	Soupe de saison Roti de porc Pommes de terre, petits pois et carottes Fromage et fruit de saison	Crudités de saison Calamars à la romaine Riz et légumes de saison Yaourt nature
Goûter : Fruit de saison	Goûter : Fruit de saison	Goûter : Fruit de saison	Goûter : Fruit de saison
Lundi 16/10/23	Mardi 17/10/23	Jeudi 19/10/23	Vendredi 20/10/23
Crudités de saison Stoemp (purée) aux carottes » Saucisse Fromage blanc	Soupe de saison Pommes de terre Lentilles vertes Saucisse de Montbéliard Gâteau du jour	Crudités de saison Couscous aux légumes de saison Semoule et falafels  Fromage et fruit de saison	Nems aux légumes Riz sauté et poulet Yaourt nature
Goûter : Fruit de saison	Goûter : Fruit de saison	Goûter : Fruit de saison	Goûter : Fruit de saison

Viande, poisson, œuf

Céréales et féculents

Fruits et légumes

Produits laitiers

Pâtisserie maison



Tous les plats sont cuisinés, le jour-même. L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais et de saison dans la majorité des cas.

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production.

Allergènes à mention obligatoire (cfr tableau ci-contre) présents comme ingrédients dans le menu.

Pour toutes questions, merci de nous contacter au 06.84.82.74.41