

**Du 17 au 21 octobre**

**Semaine du goût**

**Lundi 17 octobre**

Mâche  
Saucisse\*  
*Lentilles du Puy\**  
*Yaourt fermier*

\*Omelette et lentilles sans porc

**Mardi 18 octobre**

*Allumettes à l'anchois*  
Ragoût languedocien  
*Rocamadour (chèvre) et Bleu*  
*des causses*  
*Reinette du Vigan*

**Mercredi 19 octobre**

Endives, *roquefort*, noix et croûtons  
*Tielle Sétoise*  
Haricots verts  
Faisselle et miel

**Jeudi 20 octobre**

**Menu BIO**  
Salade de crudités  
*Truite meunière*  
Blé  
Flan  
*Pain de campagne*

**Vendredi 21 octobre**

Salade de pommes de terre et emmental  
*Poulet (label rouge)*  
Gratin de courgettes  
Tarte au potiron et cannelle

**Du 24 au 28 octobre**

**VACANCES D'AUTOMNE**

**Lundi 24 octobre**

Mortadelle pistachée  
Filet de poisson au safran  
Printanière de légumes  
Munster et Domaine de Bresse  
Poire

\* Pois chiches, Printanière sans porc

**Mardi 25 octobre**

Pamplemousse  
Jambon  
Purée  
Crème anglaise / Palmiers

\* Jambon de dinde

**Mercredi 26 octobre**

Betteraves crues en salade  
Poule au riz  
Fromage blanc nature sucré

**Jeudi 27 octobre**

Salade de pâtes  
Escalope viennoise  
Ratatouille  
Pavé d'affinois de vache et Edam  
Ananas

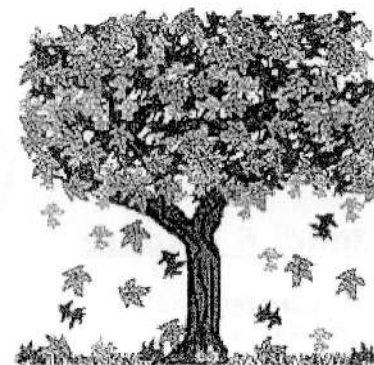
**Vendredi 28 octobre**

Batavia  
Couscous de mouton  
Yaourt aromatisé

\* repas sans porc

*Cuisine centrale du*  
***SJVM de Frontignan***

**Menus du 3 au 7**  
**octobre 2011**



**Les menus ont été**  
**validés à la commission**  
**du 22 septembre**

*tel : 04 67 43 47 69*

## Du 3 au 7 octobre

### Lundi 3 octobre

Salade mélangée  
Hachis parmentier de canard  
Fromage frais à la vanille

### Mardi 4 octobre

Pois chiches  
Bœuf en daube (bœuf BIO)  
Carottes vichy  
Coulommiers et Bleu d'Auvergne  
Ananas

### Mercredi 5 octobre

Melon  
Tomates farcies\*  
Crozets  
Yaourt brassé aux fruits

\* Tomates farcies sans porc

### Jeudi 6 octobre

Carottes râpées  
Paëlla garnie  
Petits suisses nature sucrés

### Vendredi 7 octobre

Saucisson / beurre\*  
Cubes de saumon à l'oseille  
Haricots beurre  
Galet de la Loire et Brebiou (brebis)  
Orange

\* Pâté sans porc

**\*repas sans porc**

Cuisine centrale du SIVOM de  
Frontignan

## Du 10 au 14 octobre

### Lundi 10 octobre

Tarte alsacienne  
Pintade  
Petits pois à la française  
Livarot et Brie  
Pomme

\* Petits pois sans porc

### Mardi 11 octobre

Maïs, tomate, œuf dur et dés de gruyère  
Brandade de morue  
Compote  
Gaufre

### Mercredi 12 octobre

Kebab  
Pommes sautées  
Crème à la vanille

### Jeudi 13 octobre

Taboulé  
Sauté de porc aux olives  
Salsifis persillés  
Moissac des Cévennes (chèvre) et Bûche du  
pilat  
Banane  
*Pain de campagne*

\* Poulet

### Vendredi 14 octobre

*Repas alternatif*  
Trio de laitue / croûtons  
Spaghettis à l'italienne et râpé  
Mousse au chocolat  
Madeleine

Cuisine centrale du SIVOM de  
Frontignan

## Semaine du goût 2011

### du 17 au 23 octobre

**THEME : Les produits d'origine, de  
producteurs, de nos régions...**

#### Viande :

↳ Saucisse et veau : Aveyron et Ségala

↳ Poisson : Truite élevage les viviers cathares  
Aude ; Tielle de Sète

↳ Poulet : du Gers label rouge

#### Accompagnement :

↳ Lentilles du Puy en Velay AOC

#### Fromages :

↳ Rocamadour : produit dans les causses du Quer-  
cy AOC

↳ Bleu des causses : produit dans les caves de la  
peyrelade en Aveyron AOC

↳ Roquefort : produit à roquefort en Aveyron AOC



#### Dessert :

↳ Yaourt fermier à la vanille : GAEC la berbezic en  
Aveyron

#### Fruit :

↳ Reinette du Vigan



Cuisine centrale du SIVOM de  
Frontignan