



AURONS

Menus scolaires

OCTOBRE 2026



Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Tomates mozzarella Bœuf bourguignon Polenta Crème dessert vanille	Salade de riz Poulet rôti jus aux herbes Petits pois au jus persillés Petit suisse aromatisé Fruit	Pizza au fromage Lieu sauce basquaise Haricots beurre persillés Saint Nectaire Fruit	Laitue iceberg vinaigrette Flan de légumes Pommes rissolées Fraidou Purée de pommes

Semaine de la découverte du goût : Les épices

<i>Cumin</i>	<i>Poivre & Muscade</i>	<i>Cannelle</i>	<i>Ras el Hanout</i>
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Carottes râpées vinaigrette au cumin Chili con carne au cumin Riz de Camargue Brie Flan chocolat	Betteraves vinaigrette Sauté de canard au poivre vert Purée de pommes de terre à la muscade Rondelé au 3 poivres Fruit	Laitue iceberg vinaigrette Crêpe au fromage Haricots verts persillés Lou foundre de l'Ubaye Moelleux pomme cannelle	Navette et cantadou au ras el hanout Couscous de poisson Semoule Yaourt aromatisé



Produit local



Fait maison



Fromage AOP/AOC



Fruits et légumes frais



Viandes origine France



Fromage à la coupe



Produit agriculture



Poisson issu de la Pêche Durable



Produit à Indication Géographique Protégée



Repas Végétarien



Produit Label Rouge

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Sous réserve d'approvisionnement