

MENUS

OCTOBRE 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi




Du 30/09
au 04/10

Du 07/10
au 11/10

Du 14/10
au 18/10
Semaine du Goût
Thème "Fromages"

Du 21/10
au 25/10

Du 28/10
au 31/10

<p>Cèleri rave bio* Emincés de dinde au sésame bio* Wok de légumes bio*</p> <p>Riz au lait bio local*</p>	<p>Macédoine Lentilles bio* Saucisses bio local</p> <p>Fromage Fruit bio</p>	<p>Salade verte bio</p> <p>Cake butternut et Fromage bio* </p> <p>Gâteau maison bio*</p>	<p>Feuilleté fromage Poisson à la provençale bio*</p> <p>Yaourt bio local Fruit bio</p>	<p>Carotte râpée bio*</p> <p>Tajine agneau bio local* Semoule bio</p> <p>Formage / Compote bio</p>
<p>Pizza fromage bio*</p> <p>Purée de poids cassé Carotte vichy bio*</p> <p>Fruit bio </p>	<p>Maquereau</p> <p>Steak bœuf bio local Tomate provençale bio*</p> <p>Fromage / Fruit bio</p>	<p>Radis bio</p> <p>Pillon de poulet bio loc Pommes noisette</p> <p>Salade de fruit bio*</p>	<p>Avocat bio Rôti de porc bio loc Haricot palette bio</p> <p>Semoule au lait bio local*</p>	<p>Brandade de morue bio* Salade bio</p> <p>Panna cotta bio*</p>
<p>Quiche Mimolette bio*</p> <p>Duo de haricot bio Boulgour bio</p> <p>Yaourt bio local </p>	<p>Potage de saison bio*</p> <p>Tartiflette bio* Salade bio</p> <p>Compote bio</p>	<p>Naan fromage bio*</p> <p>Jambon blanc bio Pate au camembert bio*</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Taboulé breton bio* Filet de poisson pané Purée patate douce bio*</p> <p>Trio de fromage Pain aux graines</p>	<p>Potage de saison bio*</p> <p>Sauté de bœuf bio local Mogettes bio</p> <p>Gâteau au fromage basque bio*</p>

VACANCES ALSH

<p>Rillettes bio Escalope de veau Milanaise bio local* Epinard bio</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Potage de saison bio*</p> <p>Gratin dauphinois bio* Salade verte bio </p> <p>Cake banane bio*</p>	<p>Salade verte bio</p> <p>Steak haché bio Frite</p> <p>Yaourt bio local</p>	<p>Vermicelle tomate bio* Blanquette de la mer et ses légumes bio*</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Œuf mayonnaise bio* Escalope de poulet bio local Brocolis persillés bio*</p> <p>Compote bio</p>
<p>Cèleri rémoulade bio*</p> <p>Pâtes au thon bio</p> <p>Fromage / compote bio</p>	<p>Salade piémontaise bio* Poulet pané Carotte vichy bio*</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Feuilleté fromage</p> <p>Curry de légumes bio* Riz bio</p> <p>Yaourt bio local</p>	<p>MENU HALLOWEEN Soupe de potimarron bio* Paupiette de veau Purée patate douce bio* Cake coloré vert bio* Ganache chocolat bio*</p>	



 MENU VEGETARIEN

Ce menu peut éventuellement être modifié selon les approvisionnements.

