

Ces menus sont susceptibles de changer selon l'approvisionnement ou contrainte technique. Nous vous informons qu'il n'est pas proposé de plats de substitution excepté pour les enfants souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire.



MENU OCTOBRE 2021

Frais/Fait maison

Frais

Epicerie

Surgelé

				VENREDI 1
				salade marco polo rôti de porc LOCAL PRODUCT compote LOCAL PRODUCT AB fromage LOCAL PRODUCT AB fruit
LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENREDI 8
carottes rapées couscous de légumes cocktail de fruit	macédoine de légumes jambon grillé macaronis LOCAL PRODUCT AB rec sauce yaourt LOCAL PRODUCT AB	salade du pêcheur filet de dinde LOCAL PRODUCT petits pois sauce fruit	toast gratiné LOCAL PRODUCT spaghettis LOCAL PRODUCT AB bolognaises LOCAL PRODUCT AB fromage LOCAL PRODUCT AB fruit LOCAL PRODUCT AB	salade verte/emmental pavé de saumon blé sauce compote
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENREDI 15
salade verte pizza fromage LOCAL PRODUCT fruit	œuf mimosa LOCAL PRODUCT AB escalope de dinde ratatouille LOCAL PRODUCT AB yaourt LOCAL PRODUCT AB	maïs vinaigrette sauté de dinde pomme de terres sautées LOCAL PRODUCT flan caramel	salade verte galette LOCAL PRODUCT jambon/fromage AB fromage blanc LOCAL PRODUCT AB	betterave rouge aux pommes dos de colin LOCAL PRODUCT AB riz pilaf LOCAL PRODUCT AB fromage LOCAL PRODUCT AB fruit
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENREDI 22 mexicain
endives boulette tomate basilique petits pois fromage gâteau	maquereau à la tomate LOCAL PRODUCT bœuf bourguignon LOCAL PRODUCT AB choux fleur LOCAL PRODUCT AB yaourt LOCAL PRODUCT AB	salade saucisse purée crêpes LOCAL PRODUCT	radis poulet LOCAL PRODUCT pomme de terre vapeur LOCAL PRODUCT fromage LOCAL PRODUCT AB fruit LOCAL PRODUCT AB	tortillas chili con carne LOCAL PRODUCT capirotada

