

MENU semaine 42 : du 14 au 18 Octobre 2023

Tous nos plats sont confectionnés avec du beurre bio et de l'huile d'olive bio

	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
PETIT DEJ'	café / cacao / thé , Pain / Céréales, Confiture/ beurre / miel, <i>Yaourts et jus de fruits BIO</i>				PTIT DEJ ANGLAIS
DEJEUNER	CRÊPE FROMAGE / JAMBON COURGETTES BIO* BUTTERNUT RÔTIE ENDIVES BRAISÉES RÔTI de PORC "ℓ" POISSON du CHEF PALET VEGGIE MOUSSE Choc / Banane / Framboise	SALADE BAR PAËLLA / FIDEUÀ POULET "ℓ" POISSON BORDELAISE RISOTTO VEGGIE YAOURTS BIO* YAOURTS FERMIER "ℓ"	SALADE BAR POËLÉE GERMOISE MAISON ESCALOPE de VEAU "ℓ" VEGGIE MAISON	SALADE BAR GRATIN de CHOUX-FLEURS ÉPINARDS BIO* CHAMPIGNON à la CRÈME STEAK HACHE POISSON MEUNIÈRE MÉLI-MÉLO VEGGIE	SALADE BAR FRITES NUGGETS CALAMAR NEMS VEGGIE COMPOTE BIO* FROMAGE ©
DINER	SALADE BAR SEMOULE BLANQUETTE DE DINDE YAOURT SALADE DE FRUITS	SALADE BAR POTAGE PERCY POMME VAPEUR DOS DE CABILLAD AIOLI MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON	SALADE BAR PETIT POIS CAROTTES ESCALOPE PANE POISSON PANE FROMAGE BLANC FRUITS	SOIRÉE HALLOWEEN SOUPE POTIMARRON MINI PIZZA FRITES PATATE DOUCE HOT DOG CÈIL DE SORCIÈRE ÎLE FLOTTANTE VERTE	BON WEEK END

Tous les jours nous proposons un choix de fruits frais, fromage, et du pain

Les yaourts bio viennent du GAEC LA FLEUR DES PRES à ST PAL DE MONS, et le yaourts locaux de la ferme CHAPUIS à BAS EN BASSET

Le proviseur
N. NICOLAS

Le Gestionnaire
P. SOUVETON

Local "ℓ"
Produits BIO *
Produits certifiés ©