



MENUS ENFANTS DU 02 AU 20 OCTOBRE 2023



	LUNDI 2 OCTOBRE	MARDI 3 OCTOBRE	MERCREDI 4 OCTOBRE	JEUDI 5 OCTOBRE VÉGÉTARIEN	VENDREDI 6 OCTOBRE
S E M A I N E 4 0	BETTERAVES	POTAGE DE POTIRON	RADIS	POTAGE DE COURGE	SALADE FROMAGÈRE
	ROTI DE VEAU	PINTADE LABEL ROUGE	POISSON DU JOUR	CHILI VÉGÉTAL	PATES A LA BOLOGNAISE
	POMME DE TERRE RISSOLÉES	MACARONIS	RIZ ET CAROTTES		
	FROMAGE	SALADE DE FRUITS	YAOURT	FROMAGE BLANC	COMPOTE D'ABRICOTS
	FRUIT DE SAISON				
S E M A I N E 4 1	LUNDI 9 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	MERCREDI 11 OCTOBRE VÉGÉTARIEN	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE
	POTAGE DE POTIMARRON	CAROTTES RAPÉES	POTAGE DE SAISON	CHOU CHINOIS	POTAGE DE SAISON
	ROTI DE PORC	STEAK HACHÉ	RAVIOLINIS/RICOTTA/ ÉPINARDS	OMELETTE DE POMMES DE TERRE	MOULES
	HARICOTS VERTS	BLÉ	SALADE	COMPOTE DE POMMES	PURÉE DE PATATES DOUCES
CRÈME AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	YAOURT	FROMAGE BLANC A LA FRAISE		
S E M A I N E 4 2	LUNDI 16 OCTOBRE	MARDI 17 OCTOBRE	MERCREDI 18 OCTOBRE	JEUDI 19 OCTOBRE VÉGÉTARIEN	VENDREDI MENU COUPE DU MONDE DE RUGBY
	POTAGE ALPHABET	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	
	ESCALOPE DE VEAU	POULET	ÉMINCÉ DE BŒUF	TARTIFLETTE MAISON	
	BOULGOUR	PURÉE DE POTIRON	CAROTTES SAUTÉES		
COMPOTE DE POIRES/ GATEAU SEC	YAOURT	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS		

*Biologique/label

*Biologiques et locale

*Biologiques equitable

*produit bruts ou peu transformés

*non bio

*Le poisson frais de la criée est issu d'une pêche durable et de saison. *Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.

*Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements