

Menus du 16 au 20 octobre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Bon Appétit!</i>	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains  Beurre Confiture Jus de fruits	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains  Beurre Confiture Jus de fruits	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains  Beurre Confiture Jus de fruits	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains  Beurre Confiture Jus de fruits
Midi Asperges mimosa Endives aux 3 fromages Salade Marco Polo Couscous Semoule Salade verte Yaourts natures sucrés Clafoutis Poires - Amandes	Midi Beurre de sardines et toasts Salade de boulgour aux fruits secs Macédoine mayonnaise Rougail saucisses ou saucisses de volailles Riz Salade verte Camembert / Tomme Noire Fromage blanc	Midi Mix de charcuterie ou Surimi mayonnaise Gratin de fruits de mer ou Filet de poisson Coquillettes Salade verte Gouda Salade fruits	Midi Cake au Butternut et Potiron Muffin chorizo Doigts de sorcière Echine de porc à la diable ou Filet de dinde Gratin de pommes de terre et patates douces au cheddar Salade verte Mimolette	Midi Entrées variées Plats variés Frites Salade verte Fromage Desserts variés
Soir Carottes râpées ou Avocat Lasagnes Salade verte Saint Paulin Banane / Clafoutis	Soir Salade de pommes de terre Emincé de dinde en blanquette Champignons sautés ou Carottes sautées Salade verte Edam Crème brûlée	Soir Salade César ou Tomates échalotes Croque-Monsieur Salade verte Tomme blanche Mousse au chocolat	Soir Avocat ou Pêche au thon Cuisse de poulet Basquaise Blé Salade verte Emmenthal Yaourts aux fruits	 Légende :  De saison : en bleu Bio : en vert Produits locaux Fait maison : en rouge Protéine d'origine végétale * Aide UE à destination des écoles