

MENU DU 10 AU 14 OCTOBRE 2022

LUNDI 10 OCTOBRE



POMELOS OU TERRINE DE LEGUMES



RÖSTI AUX LÉGUMES

EPINARDS BIO À CRÈME





ROQUEFORT



Haute qualité environnementale

FRUITS DE SAISON

MARDI 11 **OCTOBRE**

SALADE DE PATES A LA FETA



DARNE DE LIMANDE ET SAUMON SAUCE **BEURRE CTRON**

FONDUE DE POIREAUX LOCAL

YAOURT AROMATISE(17)

COMPOTE DE POMME MAISON

JEUDI 13 OCTOBRE

DUO DE CHOUX AUX **POMMES GRANY ET** NOIX

SAUTE DE PORC BIO AU CURRY ET LAIT DE COCO



SEMOULE BIO PETITS LEGUMES

ŒUFS AU LAIT

FRUIT DE SAISON

Pêche durable

VENDREDI 14 OCTOBRE



ROSETTE OU SAUCISSON A LAIL



BOULETTE DE BŒUF SAUCE POIVRE MAISON



TAGLIATELLE BIO

MIMOLETTE OU EMMENTAL

LIEGEOIS VANILLE CARAMEL



Produit bio

La gestionnaire

J. MOURGHES



Produit local

Appel d'origine protégée ou contrôlée

Les menus sont établis sous réserves de modification liée à l'approvisionnement

AB

Viande de France

