

MENU DU 17 AU 21 OCTOBRE 2022

LUNDI 17 OCTOBRE



MAQUEREAU AU VIN BLANC OU SARDINE A L HUILE



Choux farci et son jus
Coquillettes bio



YAOURT AUX FRUITS

FRUITS DE SAISON



MARDI 18 OCTOBRE

CROSS



BETTERAVE ROUGE OU CELERI REMOULADE...



Filet de dinde crème champignons
Pomme vapeur local



Conté Edam



Crème dessert bio fermier

JEUDI 20 OCTOBRE

Menu Végétarien

CREPE EMMENTAL



Chili sin carne
Haricots rouges

FROMAGE BLANC au lait de chèvre bio et local



Quatre quart du chef



VENDREDI 21 OCTOBRE



CRUDITES



WINGS DE POULET



POMME ROSTI

Morbier AOP



FRUITS



Haute qualité environnementale



Viande de France



Pêche durable



Produit bio

La gestionnaire



J. MOURGUES



Produit local



Appel d'origine protégée ou contrôlée

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

La Principale,



C. MACHALA