

MENU

DU : LUNDI 09 OCTOBRE AU VENDREDI 13 OCTOBRE 2023

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	GOUTER	DINER
LUNDI 09 OCTOBRE		Melon (local) ou Salade Automne Hachis Parmentier (bœuf local) Camembert Bio Banane Bio ou Prune (local)	Gouter	Taboulé Escalope de poulet Savoyarde Poêlée d'autrefois Raisin noir (local)
MARDI 10 OCTOBRE	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Friand au fromage ou Friand à la viande Roti de porc (local) Petits pois / carottes (local) Rocamadour (local) Riz au lait (maison) ou Yaourt nature Bio	Gouter	Tomate Gigot d'agneau (local) Pomme noisette Cantadou Ananas au sirop
MERCREDI 11 OCTOBRE	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Salade d'haricots verts au thon Ou Maïs /œuf dur Poisson meunière Duo choux fleurs/ brocolis Crème dessert Bio (local)	Gouter	Tartine Tapenade Merguez Tajine de légumes Tropéziennne
JEUDI 12 OCTOBRE	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	<u>REPAS ESPAGNOL</u> Pan con tomate ou Jambon sec Chorizo grillé Patatas bravas Churros		Pamplemousse Cervelas Alsaciens Blé sauce tomate Petits suisses aux fruits Orange Bio
VENDREDI 13 OCTOBRE	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Endive à la mimolette ou Radis Pilon de poulet (local) Frites Yaourt à la vanille (local) Raisin blanc (local) ou Pomme (local)		

Les menus peuvent être modifiés en raison d'un problème de livraison

LA PROVISIURE

A.BÉDES

LA GESTIONNAIRE

S.EYCHENNE