

Menus des **VACANCES**

Semaine du 24 au 28 octobre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien			
Feuilleté au fromage fondu Emincé de dinde sauce crème champignons S/V Pavé de Colin sauce crème champignons Purée de patate douce Yaourt nature Fruits de saison (kiwi) Miel pops Compote pomme-abricot Lait	Salade verte vinaigrette moutarde Curry de pois chiche épinards Riz Edam Crème dessert saveur caramel Galette bretonne Yaourt aromatisé Jus de pomme	Pâté de volaille et cornichons S/V Terrine de poisson au coulis de tomate Hoki sauce basilic Semoule Et carotte au jus Carré Fruits de saison Pain au chocolat Fruit Lait	Chou rouge vinaigrette Nuggets de poulet S/V Nuggets de poisson Haricots beurre et flageolets Fromage blanc et sucre Gâteau aux pois chiches et chocolat blanc Emmental Sirop de grenadine	Velouté de potiron et fromage fondu vache qui rit Sauce carbonara * S/V Sauce au Thon Spaghetti Emmental râpé Fruits de saison (Raisin) Gâteau fourré abricot Géligé chocolat Jus d'orange



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



* Plat à base de porc.



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE