

Menus de la Semaine du 17 au 21 Octobre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien				
Œufs durs mayonnaise	Taboulé (semoule) 	Pamplousse et sucre	Carottes râpées 	Potage de légumes 
Dahl de lentilles corail 	Cordon bleu S/V Crêpe aux champignons	 Daube de bœuf provençale S/V marmite du pêcheur 	Saucisse chipolatas * S/V friand au fromage	
Riz  	Jardinière de légumes	Blé  	Lentilles 	Parmentier de poisson blanc
Coulommiers	Yaourt nature <i>Ferme de Sigy (77)</i>	Saint Paulin	Fromage frais saint Morêt	Petit fromage frais aromatisé
Compote de fraise	Fruits de saison	Donuts 	Lacté saveur chocolat	Fruits de saison (poire) 
Cookie Fromage frais aromatisé Jus de raisin	Sablé Compote poire Lait	Chouquettes Fromage frais sucré Sirop de grenadine	Pain Beurre Chocolat chaud	Palmiers Yaourt nature sucré Jus multifruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



* Plat à base de porc.



Œuf de poule élevée plein air



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origin Contrôlée ou Appellation Origin Protégée

