

Semaine du 21/10/2024 au 25/10/2024

lundi 21 octobre

Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique

Omelette bio

Pommes de terre rissolées

Camembert bio

Poire

-lait bio / biscuit / compote-



mardi 22 octobre

Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique

Emincé de volaille à l'estragon

Semoule bio

Fromage blanc bio nature de la ferme de Gineau

-yaourt à boire / banane-



jeudi 24 octobre

.Taboulé bio au thon

Sauté de porc (label rouge et BBC) sauce ail et fines herbes

Gratin de brocolis bio

Salade de fruits frais

-compote / petit pain viennois + chocolat-



vendredi 25 octobre

Salade d'automne (céleri rave, pommes, noix, laitue)

Veau marengo (viande bio)

Macaronis semi-complète bio

Yaourt à la vanille de la ferme de Mezerac (bleu blanc cœur)

-crème dessert / pain bio + confiture-



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 28/10/2024 au 01/11/2024

31/10/2024 Menu Halloween

lundi 28 octobre

Salade piémontaise

Poisson du jour sauce dieppoise

Mélange de légumes

Saint nectaire AOP à la coupe

Banane

-Lait bio / baguette bio + pâtes à tartiner-



mardi 29 octobre



Salade de chou blanc et chou rouge en vinaigrette

Tarte au fromage "maison"

Salade verte

Poires au sirop

-pain bio + confiture / fruit-



jeudi 31 octobre

Velouté de potiron

Escalope de poulet sauce chasseur

Purée de butternut bio

Crème chocolat au lait de chèvre

-lait bio / Gâteau Halloween / fruit-



vendredi 1 novembre

Férié

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****