












Semaine n°43 : du 21 au 27 Octobre 2024

VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte 	Macédoine mayonnaise 	PIQUE NIQUE Tomates à la croque Sandwich club Poulet Chips Emmental Banane bio	Carotte râpée BIO vinaigrette au citron	Taboulé (semoule BIO)
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf  <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Colin d'Alaska sauce Dieppoise 		Palette de porc braisée  <i>S/viande S/porc : œuf dur</i>	Bouchées de blé panées 
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers		Haricots blancs	Poêlée de légumes
 DESSERT	Madeleine	Pomme		Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
 GOÛTERS	Jus d'orange Pain Emmental	Compote pêche Barre bretonne Yaourt sucré		Compote pomme banane Pain Barre de chocolat	Kiwi Pain Brie











TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri,
pomme, raisins secs
Salade Antillaise : riz BIO,
poivron, ananas

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 3 Novembre 2024

VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Toussaint VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Salade de RIZ BIO Antillaise	PIQUE NIQUE Tomates à la croque Sandwich club Poulet Chips Emmental Banane bio	Velouté au butternut	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti  <i>S/viande : tortilla</i>	Beignets de poisson		Semoule aux pois chiches, carottes crème BIO au curcuma 	
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Haricots verts braisés		***	
 DESSERT	Yaourt nature sucré	Fraidou		Mimolette	
 GOÛTERS	Jus d'orange Pain Bûchette chèvre	Poire Fourandise au chocolat Yaourt aromatisé		Kiwi Petits beurre Fromage blanc sucré	

 Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable