

## MENUS FOIX VARILHES

Semaine n°43 : du 23 au 27 Octobre 2023

Vacances scolaires	LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique (riz BIO)	<b>PIQUE-NIQUE</b>	Potage de légumes	Carotte râpée vinaigrette	<b>Pâté de foie</b> <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille <i>S/viande : bouchée de blé panée</i>	Radis / Beurre Sandwich Poulet / Tomate	<b>Palette de porc braisée</b> <i>S/viande S/porc : croq végétarien</i>	Bœuf façon Baeckeffe <i>S/viande : omelette aux fines herbes</i>	Colin sauce curry
	Petits pois au jus	Chips	Lentilles au jus	*** <i>S/viande : pomme de terre rissolée</i>	Chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental	Fraidou	Fromage frais sucré	Emmental
DESSERT	Orange	Banane Bio	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/viande S/porc : compote pomme banane</i>	Purée pomme BIO cannelle	Banane
<b>GOÛTERS</b>	Pomme	Jus d'orange	Jus de pomme	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré
	Pain	Fourrandise fraise	Pain	Barre bretonne	Madeleine
	Chocolat	Prune	Confiture	Kiwi	Compote pomme



**TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES**

Salade exotique: riz BIO, mais, ananas  
Semoule fantaisie : semoule, tomate, mais

Semaine n°44 : du 30 Octobre au 3 Novembre 2023

Vacances scolaires	LUNDI	C'est Halloween! MARDI	Toussaint MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Potage au potiron		<b>PIQUE-NIQUE</b>	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel <i>S/viande S/porc : filet de colin sauce Armoricaïne</i>	Riz BIO au curry de pois chiches et carottes		Tomate à la croque Sandwich Poulet / Tomates	Colin pané
	Blé	***		Chips	Haricots beurre au curcuma
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Mimolette		Emmental	Yaourt nature sucré
DESSERT	Compote poire	Orange		Barre de céréales	Pomme
<b>GOÛTERS</b>	Kiwi	Fromage blanc sucré		Banane	Yaourt aromatisé
	Pain	Poire		Pain	Compote poire
	Edam	Petit beurre		Chocolat	Fourrandise fraise

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

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