














Semaine n°43 : du 21 au 27 Octobre 2024

VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte 	Macédoine mayonnaise 	Chou rouge vinaigrette 	MENUS -6 ans Cantine Foix MENUS +6 ans Feuilleté au fromage Pépite croustillante de flétan Epinards béchamel Liégeois chocolat	Taboulé (semoule BIO)
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf  <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Colin d'Alaska sauce Dieppoise 	Penne BIO au poulet sauce crème  <i>S/viande : tarte aux légumes</i>		Bouchées de blé panées 
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers	Cantal 		Poêlée de légumes
 DESSERT	Madeleine	Pomme	Fromage blanc au coulis de mangue		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	Salade fantaisie	Velouté au butternut	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti  <i>S/viande : tortilla</i>	Beignets de poisson	Boulettes au bœuf à l'aigre douce <i>S/viande : boulettes végétariennes</i>	Semoule aux pois chiches, carottes crème BIO au curcuma 	
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Haricots verts braisés	Pâtes papillons 	***	
 DESSERT	Pomme 	Banane 	Flan vanille <i>S/porc S/viande : liégeois vanille</i>	Fondant pomme potiron	
 GOÛTERS	Jus d'orange Pain Bûchette chèvre	Poire Fourandise au chocolat Yaourt aromatisé	Kiwi Petits beurre Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits Pain Confiture	

 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