



Au menu cette semaine



Les menus ont été réalisés en collaboration avec une Diététicienne

Semaine

Du 30 Octobre au 05 Novembre 2023

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>MerEredi</u>	<u>Jeudi</u> 	<u>Vendredi</u>
Entrées	Taboulé	Salade d'endives au bleu	F E R I E	 Carottes râpées	 Céleri vinaigrette
Viandes	 Poulet rôti 	Pot au feu		Egrené végétal sauce tomate	Pavé de poisson en sauce  BBQ
Légumes	 Gratin de courges	O		 Riz BIO	 Semoule
Fromages	Camembert	Fromage		Yaourt	 Vache qui rit BIO
Desserts	Fruit de saison	Pâtisserie		Liégeois pomme châtaigne	Poire cuite

Légende des produits :  Issu de l'agriculture biologique.  Fait maison.  Appellation d'Origine Protégée.

 Indication Géographique Protégée.  Origine France.  Haute Valeur Environnementale.

 PÊCHE DURABLE MSC. Issu de la pêche durable.  Origine Union Européenne.

