

Menus du 6 au 10 octobre













Lundi 6 octobre

Macédoine de légumes et vinaigrette



Jambon blanc issu du porc français

Gratin façon dauphinois



Brie

Muffin

Mardi 7 octobre

Taboulé (semoule BIO)



Nuggets de poisson Citron

Chou-fleur persillé



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mercredi 8 octobre Jeudi 9 octobre

Quiche carotte emmental



Sauté de dinde Sauce à l'indienne



Petits pois



Suisse fruité

Fruit de saison

Vendredi 10 octobre

Céleri râpé régional façon rémoulade



de pois ch

Bolognaise de pois chiche et légumes



Coquillettes BIO



Saint Nectaire AOP





Compote pomme banane BIO du chef





