

Octobre 2024

Lundi 30 Septembre	Mardi 1 ^{er}	Jeudi 3	Vendredi 4
Taboulé Palette de porc au jus Gratin de choux fleurs Yaourt aromatisé	Pâté de campagne HVE /Cornichons Boulettes de bœuf sauce marengo Purée de céleri Fruit frais	Haricots verts, emmental, vinaigrette Chili sin carne (plat végétarien complet) Fruit frais	Salade de pâtes, œufs, tomates, maïs, vinaigrette Gratiné de poisson au fromage Carottes persillées Flan pâtissier
Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Crêpe au fromage Gratin de butternut et pommes de terre, crème de curry et fromage (plat complet) Petit suisse sucré	Carottes râpées et surimi vinaigrette Roti de porc HVE au jus Coquillettes HVE Mousse chocolat au lait	Chicken salade (Salade, volaille, maïs, tomate) Lamelle Kebab méditerranéenne Pommes rissolées Cake aux pommes	Julienne de betteraves vinaigrette Poisson blanc MSC basquaise Riz pilaf Fruit frais
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Roti de dinde provençale aux olives Semoule Emmental Compote de pommes HVE	Menu VERT Brocolis vinaigrette Tortellinis ricotta épinard sauce tomate basilic (plat complet) Pommes Granny Smith	Menu ROSE Pamplemousse et dosette de sucre Saucisse de Toulouse HVE Purée de betteraves Roulé aux fruits rouges	Menu ORANGE Carottes râpées à l'orange Beignets au calamar et quartier de citron Patate douce Pêches au sirop
Lundi 21 au jeudi 31			
HVE Haute Qualité Environnementale			
VACANCES			

