

Période du 24/10/2022 au 04/11/2022

lundi 24 octobre

Macédoines de légumes bio mayonnaise

Boeuf à l'indienne bio

Semoule complète bio

Kiri bio

Fruit de saison bio

-pain bio + pâte à tartiner-

mardi 25 octobre

.Salade de risoni bio

Filet de poisson meunière au citron

Chou fleur bio

Yaourt aux fruits des bois de la ferme de Mezerac (bleu blanc cœur)

-lait bio / gâteau fourré à l'abricot / fruit bio-

mercredi 26 octobre

Œuf dur bio et mayonnaise

Chili de légumes

Riz Basmati issu de l'agriculture biologique

Camembert bio

Fruit de saison bio

-lait bio / baguette viennoise + chocolat-

jeudi 27 octobre

1/2 pomelos et sucre

Paupiette de volaille sauce chasseur

Poêlée de carottes et navets bio

.St nectaire AOP à la coupe

Délice au chocolat bio

-lait bio / cracottes + confiture-

vendredi 28 octobre

Velouté de tomates

Spaghettis à la carbonara

Salade verte

Emmental râpé bio

Crème dessert bio de la ferme de Gineau

-pain bio / vache qui rit / fruit bio-



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****

Période du 24/10/2022 au 04/11/2022

lundi 31 octobre

Crêpe à l'emmental

Poulet (bleu blanc cœur et label rouge) sauce yassa

Haricots verts bio

Comté (AOP) à la coupe

Fruit de saison bio

-Yaourt à boire / baguette viennoise + chocolat-



mardi 1 novembre

Férié

mercredi 2 novembre

Velouté de légumes verts

Filet de colin sauce hollandaise

Pommes de terre bio campagnarde

.P'tit louis coque

Fruit de saison bio

-lait bio / pain bio + confiture-

jeudi 3 novembre

.Salade coleslaw

Omelette bio

Epinards à la vache qui rit

Fromage blanc bio et quatre quart

-baguette aux céréales bio / pâte à tartiner / fruit bio-



vendredi 4 novembre

.Salade à la grecque

Côte de porc charcutière

Lentilles cuisinées bio

Compote de poires bio

-crème dessert / galettes bretonne bio-



Sous réserve de modifications

Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)