

Menu du 18 au 22 Octobre

	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
ou {	Salade de <u>tomates</u> 😊	Salade composée 😊	Charcuterie	Salade de perles 😊
	Entrée chaude	Pomelos	<u>Radis</u> 😊	<u>Salade coleslaw</u>
	Ravioli de légumes 😊 sauce tomate	Grignottes de poulet 😊	Sauté de dinde 😊	Poisson beurre blanc 😊
	<u>Salade</u> 😊	Frites 😊	<u>Pâtes</u> 🍃	Riz 😊
ou {		Haricots verts 🍃	<u>Carottes</u> 🍃 😊	Épinards 🍃 😊
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt
	Fromage blanc 🍃		Compote de fruits 😊	Paris Brest
ou {	<u>Fruit</u> 😊	<u>Corbeille de fruits</u> 😊	<u>Fruit</u> 😊	<u>Fruit</u> 😊

Souigné = Produits de saison















😊 *Plat conseillé pour un menu équilibré.*

Le Chef de cuisine,

Le Gestionnaire,

Le Principal,

Allergènes par plat

	Lait	Gluten	Crustacés	Poissons	Mollusques	Oeuf	Arachide	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
														
Lundi 18 Octobre														
Salade de tomates											x			
Entrée chaude	x	x				x								
Ravioli de légumes sce tomate	x	x				x								
Fromage blanc bio	x													
Mardi 19 Octobre														
Salade composée											x			
Pomelos														
Griottes de poulet														
Frites														
Haricots verts														
Corbeille de fruits														
Jeudi 21 Octobre														
Charcuterie														
Radis														
Sauté de dinde														
Pâtes bio		x				x								
Carottes bio														
Compote de fruits														
Vendredi 22 Octobre														
Salade de perles		x				x					x			
Salade coleslawi						x					x			
Poisson beurre blanc				x										
Riz														
Epinards bio														
Paris Brest	x	x				x								