

MENUS du 23 octobre au 3 novembre

<u>Lundi 23</u>	<u>Mardi 24</u>	<u>Mercredi 25</u>	<u>Jeudi 26</u> <i>Menu BIO</i>	<u>Vendredi 27</u>
Salade de pomme de terre persillée Chicken nuggets Brocolis à la crème à base de lait BIO Petit suisse nature Fruit	Salade coleslaw à base de carottes BIO Chili sin carne Riz Carré ligueil à la coupe Nappé au caramel	Allumette au fromage Jambon grillé Epinards béchamel Tomme grise à la coupe Fruit BIO	Salade verte Coquillettes Sauce bolognaise Rondelé nature Compote de fruits maison à base de pommes	Salade Chinoise Haché de saumon à la catalane Haricots verts en persillade Fromage blanc Moëlleux poires/cannelle
<u>Lundi 30</u>	<u>Mardi 31</u> <i>Menu Halloween</i>	<u>Mercredi 1</u>	<u>Jeudi 2</u> <i>Menu BIO</i>	<u>Vendredi 3</u>
Rosette Beaufilet de colin au curcuma Semoule BIO Gouda à la coupe Fruit	Racines ensorcelées Boulettes de bœuf sanguinolantes Purée du démon Bulgy aux fruits mixés Mousse maison au chocolat des pénombres	Férié	Choux fleur BIO ravigote Croziflette aux épinards à base de lait Yaourt BIO à la vanille Fruit	Salade de riz Cordon bleu de volaille Carottes Mini cabrette Cocktails de fruits au sirop

