












Menu du 7 au 13 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi "Menu alternatif"	Vendredi
<p>Haricots verts à la vinaigrette</p> 	<p>Cervelas (Bernier 79)/beurre</p>		 <p>Macédoine* à la mayonnaise</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p>  
 <p>Haché de porc</p>	<p>Pané de poisson (Issu de pêche durable et responsable)</p>		<p>Gratin de pommes de terre brocoli* à la mozzarella</p>	 <p>Pâtes à la bolognaise (Viande hachée, SVEP éleveurs de Parthenay 79)</p> 
 <p>Flageolet*</p>	<p>Purée de 3 légumes</p>			<p>Emmental râpé</p>
<p>Crème dessert vanille</p> 	<p>Camembert</p>		<p>Yaourt sucré (GAEC la Maison Neuve 79)</p> 	<p>Œuf au lait</p>
	<p>Banane</p> 			



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnementale ou (CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés