

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 7 au 11 octobre 2024

## LUNDI



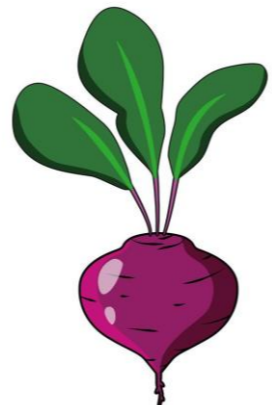









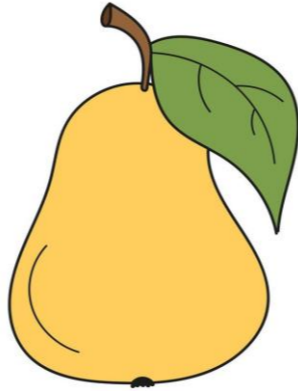

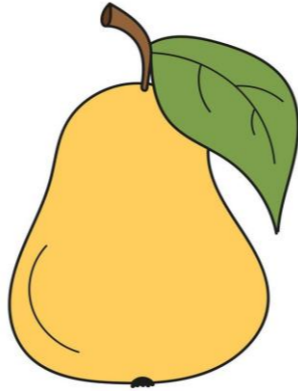


## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI



## VENDREDI

 Carottes râpées vinaigrette	 Salade de lentilles bio		Taboulé oriental	 Betteraves maïs bio
  Steak haché bio au jus <small>(sans viande : merlu à l'oseille)</small>	Cordon bleu de volaille <small>(sans viande : nuggets de blé)</small>		Galette de soja provençale	 <u>Gratin de pâtes Tortelloni au saumon</u>
 Pommes vapeur	Julienne de légumes		 Epinards à la crème	
Vache qui rit	 Saint Nectaire AOC		Camembert	 Yaourt à la vanille bio
Compote pomme banane	Gaufre liégeoise		Flan chocolat	  Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



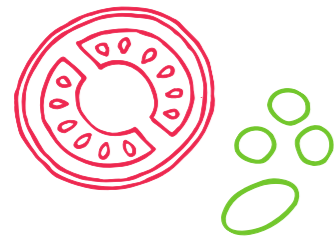
Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

GRECE

ITALIE

LIBAN

BALEARES


LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


  
Tzatziki de concombres bio à la menthe

Poulet à la grecque  
(sans viande : moussaka végétarienne)

  
Blé bio à la tomate


  
Chanteneige bio


Liégeois vanille



  
Salade de pommes de terre à l'italienne

Pizza Soleillade

Salade verte

  
Cantal AOC

  
Fruit de saison bio


  












  
Mélange carotte pomme bio épice zaatar



Kefta d'agneau sauce blanche (sauce froide)  
(sans viande : falafels sauce blanche)

  
Purée de brocolis


Petit suisse sucré

  
Gâteau moelleux au miel

Salade andalouse (haricot, tomate, olive)

  
Paella de la mer  
(riz bio) 

Purée de brocolis

Edam bio 

Nage de fruits façon sangria



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2