

MENU

pour la semaine du
20 au 24 octobre



elite
Restauration



20/10

Crêpe au fromage
Colin sauce à la cannelle
Riz
Fruit de saison bio

21/10

Quenelles nature en
sauce
Épinards béchamel
St Moret bio
Purée coing HVE

22/10

Pique-Nique
Sandwich
Chips
Gâteau
Fruit

23/10

Salade iceberg
Haché de veau crème
au bleu
Pommes vapeur HVE
Flan vanille

24/10

Sauté de porc aigre
douce
Blé pilaf
Petit suisse arôme bio
Fruit de saison bio

MENU

pour la semaine du
27 au 31 octobre



elite
Restauration



27/10

Bolognaise de lentilles
HVE
Pâtes HVE

Vache picon

Fruit Bio

28/10

Nuggets de volaille
Haricots verts/
Flageolets

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

29/10

Pique-Nique

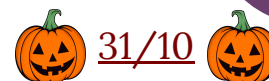
Sandwich
Chips
Gâteau
Fruit

30/10

Celeri vinaigrette

Hoki sauce émeraude
Petits pois carottes

Flan caramel



REPAS HALLOWEEN

Hachis parmentier bio
au potiron

Verre de lait bio

Donuts

