



REPAS A THÈME : FLASH MAC QUEEN FÊTE HALLOWEEN

LUNDI 04 NOVEMBRE	MARDI 05 NOVEMBRE	JEUDI 07 NOVEMBRE	VENDREDI 08 NOVEMBRE
Soupe du Comte Dracula Poulet à la Diable Purée de Sorcières écrasées Fromage Fantôme BIO Chaudron Ensorcélé 	Salade Saint Exupéry (1) Osso Bucco de Veau Haricots Blancs sauce Tomate Brie BIO Mélange de Fruits au Sirop BIO	Quiche Lorraine Dos de Colin Riz BIO à la Tomate Poire BIO	Carottes Râpées BIO Vinaigrette Œuf Dur Béchamel Epinards BIO Carré Frais BIO Gâteau au Chocolat BIO
LUNDI 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE
<h1>FÉRIÉ</h1>	Salami Saucisses Fumées Lentilles BIO Yaourt Nature Sucré BIO Raisin BIO	Céleri BIO Rémoulade Bœuf Carottes BIO Emmental BIO Flan Nappé Caramel	Soupe de Légumes Escalope de Dinde Normande Poêlée de Légumes Mini Cabrette BIO Compote Pomme Fraise
LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE
Salade de Chou Blanc Emmental Vinaigrette Steak Haché BIO Frites Clémentine	Duo Céleri et Carottes Vinaigrette Nuggets Végétaux Haricots Verts Vache Qui Rit BIO Beignet à la Fraise	Potage Saumonette Riz BIO Petit Suisse aux Fruits BIO Kiwi BIO	Salade verte BIO Vinaigrette Escalope de Poulet Gratin de Chou-fleur BIO Camembert BIO Mélange de Fruits au Sirop BIO
LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
Pizza Tomate Fromage Filet de Hoki Ebly BIO Pomme	Carottes Râpées BIO Vinaigrette Omelette BIO Ratatouille BIO Emmental BIO Mousse au Chocolat	Potage aux 3 Légumes Sauté d'Agneau Flageolets Fromage Frais aux Fruits BIO Clémentine	Salade Alsacienne (2) Rôti de Dinde Haricots beurre Flan Pâtissier

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons et stocks disponibles

Les menus peuvent contenir un ou plusieurs allergènes

L'équipe vous souhaite un très bon appétit.

L'alimentation distribuée aux enfants contient des produits BIO et labellisés afin de proposer des

Les menus respectent les exigences nutritionnelles des enfants de maternelle et d'élémentaire pour favoriser les apports en fibres et en fer, ainsi que limiter la fréquence des plats trop gras et trop sucrés.

Un menu végétarien est proposé par semaine.



MENU HALLOWEEN

Velouté de Potiron
 Poulet à la Diable
 Purées de Carottes
 Gouda BIO
 Donnuts aux couleurs d'Halloween

(1) Céleri rave, laitue, pomme, betterave rouge, crème fraîche, vinaigre

(2) Chou blanc, lardons, féta, vinaigrette