



LUNDI 30 SEPTEMBRE	MARDI 1ER OCTOBRE	JEUDI 03 OCTOBRE	VENDEDI 04 OCTOBRE
Salade Verte BIO au Thon Vinaigrette Steack Haché BIO Frites Petit Suisse Nature Sucré Raisin BIO	Salade de Tomates BIO Vinaigrette Nuggets Végétaux Haricots Verts Comté BIO Tarte aux Pommes BIO	Betteraves Rouges Vinaigrette Saumonette Sauce Tomate Riz BIO Yaourt aux Fruits Prune	Concombres BIO à la Crème Rôti de Dinde Trio de Légumes BIO Camembert BIO Compote de Pomme BIO
LUNDI 07 OCTOBRE	MARDI 08 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	VENDEDI 11 OCTOBRE
Salade Composée (1) Filet de Hoki Tortis BIO Fromage Blanc BIO Pomme	Salade Verte BIO Vinaigrette Omelette BIO Ratatouille BIO Mini Cabrette BIO Mousse au Chocolat	Haricots verts Vinaigrette Sauté d'Agneau Flageolets Fromage Frais aux fruits BIO Raisin BIO	Carottes Râpées BIO Vinaigrette Aiguillettes de Poulet à la Crème Haricots Beurre Emmental BIO Flan Pâtissier
LUNDI 14 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	VENDEDI 18 OCTOBRE
Salade de Pommes de Terre et Maïs Mayonnaise Fricassée de Dinde au Curry et Lait de Coco Coquillettes BIO Gouda BIO Banane	Betteraves Rouges Vinaigrette Chili sin Carne Riz BIO Mini Babibel BIO Yaourt à la Fraise BIO	Salade Verte BIO Vinaigrette Filet de Colin Epinards à la Crème Crème Dessert à la Pistache Kiwi	Céleri Rémoulade Blanquette de veau aux Champignons de Paris Purée de Pomme de Terre BIO au Fromage Blanc Tarte à la Noix de Coco

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

Les menus peuvent contenir un ou plusieurs allergènes

(1) Riz BIO, Tomates, Concombre, Vinaigrette

L'équipe vous souhaite un très bon appétit.

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