



SEMAINE 43 Du 19 au 23 Octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves	Concombres en vinaigrette	Salade de pâtes, thon & maïs	Salade verte et croutons	Pizza
Chili con Carne et Riz	Omelette nature maison	Cordon Bleu	Raviolis de légumes sauce tomate	Dos de colin pané & Citron
Yaourt aromatisé	Petits pois et carottes	Haricots verts persillés	Petit suisse aromatisé	Epinards à la béchamel
Fruit de Saison	Gouda	Camembert	Tarte aux pommes	Saint Paulin
Pain et pâte à tartiner	Crème dessert chocolat	Fruit de Saison	pain et Chocolat	Fruit de Saison
	cracotte et confiture	sablé		Biscuit moelleux

SEMAINE 44 Du 26 au 30 Octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	HALLOWEEN
Taboulé	Salade de lentilles	Mélange de crudités de saison	Carottes râpées	Soupe d'ogre
Blanquette de veau	Quenelle nature sauce aurore	Cheese Burger	Emincé de volaille sauce forestière	Filet de poisson ensanglanté
Carottes braisées	Riz	Pommes rissolées	Coquillettes	Gratin d'entrailles de Butternut
Brie	Yaourt nature sucré	Edam	Vache qui rit	Fromage puant
Fruit de Saison	Fruit de Saison	Flan Chocolat	Compote pomme Maison	Agrume Diabolique
Pain et Chocolat	Beignet	Biscotte et confiture	Madeleine, compote	Cracotte et pate à tartner

Legendes :

- BIO
- Fait Maison
- VBF
- Végé
- Viande Française

Pain Bio à chaque repas

Information : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, il est possible de retrouver des traces de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

