

MENU OCTOBRE 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Origine des viandes (Or): UE : Union Européenne Fr : France</p> <p>Pains tous les jours 1</p>	<p>1 Salade verte 10 Lasagne 1-7 Pomme</p>	<p>3 Feuilleté au fromage 1-7 Poisson pané 1-5 Carottes vichy Banane</p>	<p>4 Sortie scolaire</p>
<p>7 <u>Menu végétarien</u> Macédoine 3-10 Pois chiches au curry Riz Saint Nectaire 7 Crumble aux pommes 1-3-7</p>	<p>8 Pamplemousse Osso bucco Riz Mousse au chocolat 3 Spéculoos 1-6</p>	<p>10 Salade coleslaw 3-10 Poulet basquaise Pomme de terre vapeur Crème dessert vanille 1-3-7</p>	<p>11 Flammekueche 1-7 Pot au feu de la mer 2-5-8-9-14 Yaourt nature 7 Salade de fruit</p>
<p>14 <u>Menu végétarien</u> Œufs cocotte au jambon 3-7 Brocoli-chou fleur Pâtes 1 Fromage blanc 7 Poire</p>	<p>15 Soupe de potiron Chili con carne Fromage de chèvre 7 Pêche au sirop</p>	<p>17 Carottes rapées 10 Saucisse Purée 7 Fruit</p>	<p>18 Journée du goût Gaufres de légumes 1-3-7 Frites de patate douce Sauté de dinde thym citronné Cornet de Murat crème de marron chantilly 7</p>
<p>Liste des allergènes majeurs : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Arachides 5- Poisson 6- Soja 7- Lait 8- Fruits à coques 9- Céleri 10- Moutarde 11- Graines de sésame 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques</p>	<p>VACANCES</p>		