



SEMAINE DU GOÛT

du 14/10 au 18/10



Lundi

SALADE DE CHOU ROUGE
AUBERGINE FARCIE
PÂTES
FROMAGE
FROMAGE BLANC AUX MYRTHILLES



Mardi

VELOUTE DE BUTTERNUT
BOEUF MODE AUX
CAROTTES
POMMES DE TERRE
MIMOLETTE
ORANGE



Mercredi

SALADE DE HARICOTS
VERTS
TORTELLINI RICOTTA
EPINARD
RONDELET
CREME DESSERT PISTACHE



Jeudi

CELERI REMOULADE
POISSON SAUCE
HOLLANDAISE
RIZ
CAMEMBERT
YAOURT AROMATISE



Vendredi

PIZZA
ESCALOPE VIENNOISE
RATATOUILLE
BABYBEL
CHARLOTTE AUX FRUITS
ROUGES





Périscolaire 4 jours 4 composantes (Régime normal) Semaine n° 43 du lundi 21 octobre 2024 au dimanche

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Petit-déjeuner							
Déjeuner	Crêpe à l'emmental * * * Colombo veggi * * * Riz * * * Pomme	Avocat vinaigrette * * * Bacahlau * * * Riz au lait		Salade d'endives et oeufs * * * Râgout de dinde * * * Spaetzle * * * Yaourt fraises des bois Bio Petit Max	velouté de tomate * * * veau marengo * * * Pommes de terres vapeur * * * Ananas		
Gouter							
Dîner							

Volaille et porc: origine France. Steak haché: origine Union européenne

Les plats chauds doivent être conservés à une température >63°

Les plats froids doivent être conservés dans une enceinte comprise entre 0 et +3°