



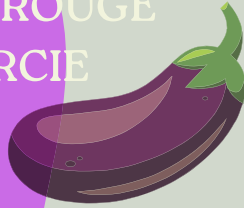
# SEMAINE DU GOÛT

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	<b>Crêpe à l'emmental</b> * * * <b>Colombo veggi</b> * * * <b>Riz</b> * * * <b>Pomme</b>	<b>Avocat vinaigrette</b> * * * <b>Bacahlau</b> * * * <b>Riz au lait</b>		<b>Salade d'endives et oeufs</b> * * * <b>Râgout de dinde</b> * * * <b>Spaetzle</b> * * * <b>Yaourt fraises des bois</b> <b>Bio Petit Max</b>	<b>velouté de tomate</b> * * * <b>veau marengo</b> * * * <b>Pommes de terres vapeur</b> * * * <b>Ananas</b>		
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°