









Lundi 21/10/24	Mardi 22/10/24	Mercredi 23/10/24	Jeudi 24/10/24	Vendredi 25/10/24
<p><u>Carottes râpées</u></p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots plats sautés</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> 	<p>Navarin d'agneau</p> <p>Ebly</p> <p>Saint Paulin</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Salade verte</u></p> <p>Cassolette de thon</p> <p>Boughour</p> <p>Yaourt vanille BIO</p>	<p>Bouillon alphabet</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Beignet de courgettes</p> <p>Reblochon AOP </p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p>Jambon</p> <p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre BIO</p> <p>Tomme noire</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>
Lundi 28/10/24	Mardi 29/10/24	Mercredi 30/10/24	Jeudi 31/10/24	Vendredi 01/11/24
<p>Flammekueche</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Petits pois Carottes</p> <p>Emmental</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Salade d'endives</u></p> <p>Vol au vent de veau</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Panisse maison </p> <p>Wrap de légumes</p> <p>Yaourt à boire fraise</p> <p><u>Fruit de saison</u> BIO</p>	<p>Menu Halloween </p> <p>Salade aux crottes de nez</p> <p>Salade - lentilles - betteraves</p> <p>Hachis de dragon à la citrouille</p> <p>Parmentier de potiron</p> <p>Doigts de sorcière</p> <p>Piq et croq</p> <p>Dessert maléfique </p> 	<p>FÉRIÉ</p>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.


Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable

 Nouveauté

 Menu végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain **BIO**, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont **BIO** issus de poules élevées en production locale.

*Sauf fruits exotiques