

MENUS

OCTOBRE



<p>Lundi 30/09/24</p> <p>Bébés Jambon Purée de petits pois BIO Bonbel Fruit ou compote</p>	<p>Mardi 01/10/24</p> <p>Bébés Sauté de bœuf au jus Purée de carottes Petit suisse Fruit ou compote</p>	<p>Jeudi 03/10/24</p> <p>Bébés Colin au bouillon Purée de patate douce Gouda BIO Fruit ou compote</p>	<p>Vendredi 04/10/24</p> <p>Bébés Rôti de dinde au jus Purée de brocolis BIO Pavé d'affinois Fruit ou compote</p>
<p>Moyens et Grands Bouillon vermicelles Jambon Petits pois au jus BIO Bonbel <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Moyens et Grands <u>Carottes râpées</u> Sauté de bœuf aux olives Epeautre Petit suisse Compote</p>	<p>Moyens et Grands <u>Salade verte</u> Colin façon bouillabaisse Pommes vapeur Gouda BIO Compote</p>	<p>Moyens et Grands Salade de lentilles Rôti de dinde au jus Gratin de brocolis BIO Pavé d'affinois <u>Fruit de saison</u></p>
<p>Lundi 07/10/24</p> <p>Bébés Sauté de veau au jus Purée de champignons Gouda BIO Fruit ou compote</p>	<p>Mardi 08/10/24</p> <p>Bébés Cabillaud au bouillon Purée de poireaux Bonbel Fruit ou compote</p>	<p>Jeudi 10/10/24</p> <p>Bébés Egrené au jus Purée de courgettes Reblochon AOP  Fruit ou compote</p>	<p>Vendredi 11/10/24</p> <p>Bébés Lapin au jus Purée de haricots verts Yaourt framboise BIO Fruit ou compote</p>
<p>Moyens et Grands <u>Concombre fromage blanc</u> Financière de veau Riz Gouda BIO Compote</p>	<p>Moyens et Grands Quiche Lorraine Cabillaud aux amandes Fondue de poireaux Bonbel <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Moyens et Grands Salade de pois chiches Courgettes bolognaise Reblochon AOP  <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Moyens et Grands <u>Tomates mozzarella</u> Lapin sauce moutarde Coquillettes Yaourt framboise BIO Compote</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

*Sauf fruits exotiques



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 !

MENUS

OCTOBRE

Semaine du goût : partons découvrir d'autres régions ...

Lundi 14/10/24	Mardi 15/10/24	Jeudi 17/10/24	Vendredi 18/10/24
<p>Bébés</p> <p>Colin au bouillon Purée de panais Maroilles AOP  Fruit ou compote</p>	<p>Bébés</p> <p>Jambon Purée de chou-fleur BIO Camembert Fruit ou compote</p>	<p>Bébés</p> <p>Sauté de bœuf au jus Purée d'épinards Fromage blanc Fruit ou compote</p>	<p>Bébés</p> <p>Brouillade Purée de haricots blancs Ossau Iraty Fruit ou compote</p>
<p>Moyens et Grands</p> <p>Salade d'endives Waterzoï de poisson Gratin de spätzle au Maroilles AOP  Compote</p>	<p>Moyens et Grands</p> <p>Galette de blé noir jambon fromage Chou-fleur sauté BIO Camembert de Normandie Fruit de saison</p>	<p>Moyens et Grands</p> <p>Salade verte aux noix Bœuf bourguignon Aligot Fromage blanc à la crème de marron Compote</p>	<p>Moyens et Grands</p> <p>Salade de haricots blancs Brouillade Piperade basque Ossau Iraty Fruit de saison</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

*Sauf fruits exotiques



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 !

MENUS

OCTOBRE

<p>Lundi 21/10/24</p> <p>Bébés</p> <p>Poulet au jus Purée de haricots plats Yaourt Fruit ou compote</p>	<p>Mardi 22/10/24</p> <p>Bébés</p> <p>Sauté d'agneau au jus Purée de carottes BIO Tomme blanche Fruit ou compote</p>	<p>Jeudi 24/10/24</p> <p>Bébés</p> <p>Jambon Purée de chou-fleur Saint Albray Fruit ou compote</p>	<p>Vendredi 25/10/24</p> <p>Bébés</p> <p>Cassolette de thon Purée de céleri Saint Paulin BIO Fruit ou compote</p>
<p>Moyens et Grands</p> <p>Taboulé Escalope de poulet Haricots plats sautés Yaourt <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Moyens et Grands</p> <p><u>Carottes râpées BIO</u> Navarin d'agneau Pâtes Tomme blanche Compote</p>	<p>Moyens et Grands</p> <p>Jambon Gratin de chou-fleur et pommes de terre Saint Albray <u>Fruit de saison BIO</u></p>	<p>Moyens et Grands</p> <p><u>Céleri vinaigrette</u> Cassolette de thon Boullghour Saint Paulin BIO Compote</p>
<p>Lundi 28/10/24</p> <p>Bébés</p> <p>Sauté de veau au jus Purée d'artichauts Saint Paulin BIO Fruit ou compote</p>	<p>Mardi 29/10/24</p> <p>Bébés</p> <p>Poisson au bouillon Purée de petits pois Saint Albray Fruit ou compote</p>	<p>Jeudi 31/10/24</p> <p>Bébés</p> <p>Egrené au jus Purée de potiron Tomme blanche Fruit ou compote</p>	<p>Vendredi 01/11/24</p> <p>Bébés</p> <p>FERIE</p>
<p>Moyens et Grands</p> <p><u>Salade verte</u> Veau marenngo Riz Saint Paulin BIO Compote</p>	<p>Moyens et Grands</p> <p>Panisse maison Filet de poisson citron Petits pois carottes Saint Albray <u>Fruit de saison BIO</u></p>	<p>Moyens et Grands</p> <p>Parmentier de potiron Tomme blanche <u>Fruit de saison</u></p> 	<p>Moyens et Grands</p> <p>FERIE</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

*Sauf fruits exotiques



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 !