

LUNDI 2

HAPPY HALLOWEEN

Betterave BIO  
vinaigrette

Raviolis de volaille

Fraidou

Compote pomme abricot

MARDI 3

Sauté de bœuf BIO aux  
pruneaux  
(pruneaux, oignon tomate  
concassée, tomate concentrée,  
cannelle)Mélange 4 céréales BIO (50%)  
Julienne de légumes (50%)

Yaourt aromatisé

\* Fruit de saison BIO



MERCREDI 4

Chou rouge râpé  
Vinaigrette

Cordon bleu

Petits pois au jus

Cake vanille



LE JOUR DU WAG

JEUDI 5

Omelette BIO  
Lasagne au saumonBlé BIO (50%)  
Carottes à l'ail (50%)• Bleu d'Auvergne AOP  
Vache qui ritFruit de saison  
Compote de pomme

VENDREDI 6

Salade Iceberg  
VinaigretteSteak de colin sauce curry  
(ail, oignon, crème fraîche, curry)Chou fleur (50%)  
Cubes de pommes de terre  
(50%)

Flan nappé caramel

GOUTER \*

Fruit de saison  
Petit moulé ail et fines herbes  
Pain

GOUTER\*

Barre de céréales  
Lait  
Compote pomme fraise

GOUTER

Pain  
Fruit frais  
Chocolat tablette

GOUTER\*

Compote pomme coing  
Gaufre pâtissière  
Lait

GOUTER\*

Fruit de saison  
Confiture abricot  
Pain

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET =&gt; Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

\*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité



Label rouge



CE2



Indication géographie protégée



Appellation origine protégée



Appellation origine contrôlée



Banane Région ultra périphériques



Agriculture biologique



Spécialité du chef



Plat durable



Poisson issu de la pêche durable



Lait et produit laitier à l'école



Fruits &amp; légumes à l'école

LUNDI 9

Sauté de veau LR  
sauce aux 2 olives

(oignon, herbes de Provence, ail, tomate concentrée, tomate concassée, olives noires, olives vertes.)



Farfalles BIO (50%)  
& emmental râpé  
Haricots verts (50%)



\* Gorgonzola AOP



\* Fruit de saison BIO



GOUTER \*

Fourrandise citron  
Compote pomme ananas  
Lait



MARDI 10



Potage

(lentille, purée de pomme de terre, oignon, crème fraîche)

Quenelles natures sauce Mornay  
(Emmental râpé, lait, farine, crème fraîche, muscade)

Carottes saveur Jardin

\* Fruit de saison BIO



GOUTER\*

Pain  
Fromage fondu  
Compote de pomme

MERCREDI 11

FERIE

GOUTER

JEUDI 12

Salade verte



Pizza au fromage  
Dés de dinde



\* Emmental bio



Purée de pomme fraise BIO



GOUTER\*

Fruit de saison  
Pain  
Chocolat tablette

VENDREDI 13

Betteraves

Dés de saumon sauce ciboulette



Purée de pomme de terre

Yaourt BIO à la vanille



GOUTER\*

Fruit de saison  
Lait  
Pompon cacao

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

\*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité



Label rouge



CE2



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée



Banane Région ultra périphériques



Agriculture biologique



Spécialité du chef



Plat durable



Poisson issu de la pêche durable



Lait et produit laitier à l'école



Fruits & légumes à l'école