

Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2024 **Vacances scolaires**



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Céleri râpé  <i>Vinaigrette</i> Et dés de gouda</p>	<p>Soupe au brocolis  et fromage fondu La vache qui rit</p>	<p>Endives <i>Vinaigrette</i> Et dés de Cantal </p>	
<p>Steak haché de bœuf  sauce paprika persil</p>	<p>Riz  sauce champignon à la crème et noisettes </p>	<p>Rôti de porc  sauce aux pruneaux S/P: rôti de dinde issu  sauce aux pruneaux</p>	<p>Poulet rôti au jus</p>	<p>Colin d'Alaska  pané riz soufflé</p>
<p>Pommes de terre vapeur</p>		<p>Rôti de porc  sauce aux pruneaux S/P: rôti de dinde issu  sauce aux pruneaux</p>	<p>Carottes persillées</p>	<p>Purée de potiron</p>
<p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Crème dessert saveur caramel </p>	<p>Farfalles</p>		<p>Carré</p>
<p>Fruit de saison</p>		<p>Fruit de saison </p>	<p>Semoule au lait</p>	<p>Fruit de saison </p>



Menus de la Semaine du 28 au 31 octobre 2024 **Vacances scolaires**



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de potiron au fromage fondu La vache qui rit	Carottes râpées  Vinaigrette Et de cantal 		Pomelos et sucre	
Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs 	Emincé de saumon sauce crème	Omelette  aux fines herbes	Boeuf braisé  au jus	
Fruit de saison 	Brocolis persillés	Epinards branches béchamel et coquillettes 	Purée de pommes de terre 	
	Beignet aux pommes 	Tomme blanche	Yaourt nature et sucre 	
		Fruit de saison		

