









































## Semaine 40 - Du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Salade parisienne  Cordon bleu  Petits pois / Carottes  Fromage  Yaourt "bio"	 Céleri remoulade  Boules d'agneau à l'oriental  Semoule  Fromage  Entremet praline	 Salade Lolo  Coq au vin  Gnocchi  Fromage  Fruits de saison	 Saucisson sec  Filet de limande  Choux-fleur  Fromage  Flan

## Semaine 41 - Du 07 au 11 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Soupe vermicelles  Croque Monsieur  Salade  Fromage  Compote	 Quiche Lorraine  Steak haché sauce au bleu  Pommes rissolées  Fromage  Panier de Fruits	 Carottes au cumin  Mijoté de canard  Haricots coco  Fromage  Pâtisserie	 Radis noir  Burger végétarien   Fromage  Fruits de saison

## Semaine 42 - Du 14 au 18 Octobre 2024

(Semaine du goût : Salé - Sucré - Acide - Amer)

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Betteraves à la moutarde  Sauté de porc aux pruneaux  Purée noix de muscade  Fromage  Crème anglaise	 Pomelos  Cassolette de saumon  Fraicheur brocolis  Fromage  Salade de Fruits	 Duo de choux  Goulash  Coquillettes  Fromage  Pâtisserie	 Endives aux noix  Poulet basquaise  Poêlé épautre aux légumes  Fromage  Desserts variés

## Semaine 43 - Du 21 au 25 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<h1>VACANCES SCOLAIRES</h1>			

\* Volaille VF

\* Bœuf VBF




\* Porc VPF

Nos plats sont cuisinés sur place.

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des arrivages.

**Légende :**

-  Légumes et fruits crus
-  Légumes et fruits cuits
-  Plats protidiques
-  Féculents

-  Produits laitiers
-  Graisses ajoutées
-  Produits sucrés