

Menus du 16 au 20 octobre 2023

Légendes:  Bio |  Origine France |  Produit labellisé |  Plat signature |  Régional |

Lundi 16 octobre	Mardi 17 octobre	Mercredi 18 octobre	Jeudi 19 octobre	Vendredi 20 octobre
<p>Nuggets de poisson</p> <p>Potatoes Ketchup</p> <p>Gouda Bio </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Omelette nature</p> <p>Ratatouille</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Orange Bio </p>	<p>Salade verte / Dés de fromage Vinaigrette</p> <p>Curry de poisson aux carottes </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Gâteau à la vanille du chef </p>	<p>Mélange de chou et carottes Bio</p> <p>Sauce mayonnaise</p> <p>Lasagnes de bœuf</p> <p>Compte fraîche pomme banane Bio  </p>	<p>Cake au fromage du chef</p> <p>Filet de merlu </p> <p>Sauce ciboulette</p> <p>Petits pois mitonnés</p> <p>Pomme HVE </p>



Bon appétit !

BONNES VACANCES