















Octobre 2024



	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 30/09/24 au 06/10/24	Salade crudités et maïs Sauce Provençale aux lentilles Spaghetti bio Camembert Yaourt Bio 	Feuilleté Hot-Dog Émincé de dinde à la Forestière Duo de choux au naturel Fromage Bio Fruit		Salade de pâtes bio Rôti de porc Haricots beurre persillés Mimolette Poire au sirop	Carottes râpées Blanquette de Hoki Semoule bio Fromage Bio Panna Cotta au coulis de fruits rouges
Du 07/10/24 au 13/10/24	Crêpe au fromage Jambon de Paris Petits pois braisés Brie Fruit bio	Salade verte Colin à la crème Pomme de terre vapeur Fromage bio Pâtisserie		Taboulé Boeuf à l' Ancienne Carottes bio à la ciboulette Edam Fromage blanc	Salade de haricots verts bio Tortellinis à la Ricotta Sauce Italienne Gouda Fruit 
« Semaine du goût » Du 14/10/24 au 20/10/24 <i>Tour du Monde</i>	Salade grecque Hachis parmentier façon Moussaka (aubergine/fêta...) Fromage Flan 	Crudités à l'Egyptienne Oeufs brouillés aux feuilles d'épinards Poêlée de Courges aux amandes Yaourt et biscuit à la cannelle  		Salade de choux au Césame Poulet Teriyaki Nouilles à la Japonaise Ananas et Litchee 	Chili Con Pescado Riz Légumes sautés à la Mexicaine Fromage Beignet au sucre 



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de césame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

