





Menu du 23 Septembre au 4 Octobre 2024

Lundi 23 <u>Salade de choux</u> <u>Sauté de veau</u> <u>Quinoa</u> <u>Millassine</u>	Mardi 24 <u>Tartine</u> de chèvre et <u>crème d'aubergine</u> Spaghetti à la sauce Bolognaise Compote	JEUDI 26 Alphabet <u>en potage</u> <u>Omelette</u> au  fromage <u>Salade</u> Banane	Vendredi 27  <u>Emincé de choux chinois</u> <u>Poulet rôti</u> <u>Potatoes</u> au paprika <u>Crème</u> au chocolat
Lundi 30 <u>Croqs</u> de légumes au fromage frais <u>Poisson</u> <u>Pâtes</u> Compote	Mardi 1^{er} Vermicelle <u>à la tomate</u> <u>Légumes farcis</u> <u>Fromage</u> <u>Fruit</u>	JEUDI 3 <u>Salade composée</u> Gratin de haricots blancs :  tomates, mozzarella, parmesan <u>Liégeois</u>	Vendredi 4  <u>Tartine</u> : thon, fromage, <u>ciboulette</u> <u>Côte de porc</u> à la moutarde <u>Haricots verts</u> Crumble <u>Fruit frais</u>

Les plats sont élaborés par nos soins avec des produits de saison, Locaux et Bio en respectant l'équilibre alimentaire de l'enfant.

UN REPAS VÉGÉTARIEN est servi une fois par semaine (Loi EGALIM du 1^{er} Novembre 2019).

 Du pain Bio (cuit au feu de bois, farine Locale et Bio) sera servi aux enfants une fois par semaine.

Les menus sont Validés par une diététicienne nutritionniste diplômée,

ils sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de l'approvisionnement.

