

## Menu du 07 au 18 Octobre 2024

<b>Lundi 7</b> Betteraves rouges <u>Grignottes de poulet</u> à la mexicaine <u>Pâtes</u> <u>Fromage</u> <u>Raisin</u>	<b>Mardi 8</b> Alphabet en <u>potage</u> Beignets de calamar <u>Carottes vapeur</u> <u>Semoule</u> au chocolat	<b>JEUDI 10</b> <u>Emincé de choux blancs</u> Lasagnes : <u>Butternut</u> , Ricotta  <u>Yaourt à boire à la fraise</u>	<b>Vendredi 11</b>  <u>Carottes vapeur</u> <u>Bœuf Bourguignon</u> <u>Ecrasé de patates douces</u> Salade de fruits
<b>Lundi 14</b> <u>Salade</u> / Emmental Filet de limande <u>Purée</u> Poire / Chocolat	<b>Mardi 15</b> Salade de riz <u>Sauté de veau</u> <u>Haricots verts</u> Yaourt nature sucré	<b>JEUDI 17</b> <u>Salade composée</u> Couscous <u>végétarien</u>  Liégeois	<b>Vendredi 18</b>  Vermicelle <u>à la tomate</u> <u>Rôti de porc</u> <u>Petits pois</u> <u>Fromage blanc</u> aux fruits

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<sup>er</sup> Novembre 2019).

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

Les menus sont validés par une diététicienne nutritionniste diplômée, ils sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de l'approvisionnement.

Les cours se termineront le vendredi 18 Octobre en fin de journée et reprendront le lundi 4 Novembre au matin.

Bonne vacances à tous

