

MENUS SCOLAIRE - VACANCES

du lundi 23 octobre au vendredi 3 novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 23 au vendredi 27 octobre 2023	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE BULGARE</p> <p>JAMBON BLANC LR </p> <p>COQUILLETES BIO </p> <p>BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ</p> <p>POIRE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE AU CITRON </p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE TEX MEX</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLADE </p> <p>EDAM BIO </p> <p>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE AU POTIRON</p> <p>BOULETTES DE BŒUF SAUCE A LA HONGROISE</p> <p>LENTILLES BIO </p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>POMME HVE</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE </p> <p>BEIGNET DE CALAMAR SAUCE TARTARE</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>LASAGNES DE LÉGUMES</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>BANANE BIO </p>
du lundi 30 octobre au vendredi 3 novembre	<p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE </p> <p>AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CHAMPIGNON</p> <p>BLÉ PILAF</p> <p>POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS </p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CANNELLE </p>	<p>POTAGE CRECY</p> <p>SAUCISSE DE FRANCFORT</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE BUTTERNUT</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>BEIGNET ABRICOT</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CÉLERI RAPÉ BIO VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL </p> <p>CAROTTES ET POIS CHICHE À L'ORIENTAL</p> <p>TORSADES BIO </p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL </p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE </p> <p>CHOU FLEUR CÉ2 PERSILLÉ </p> <p>ST NECTAIRE AOP </p> <p>KIWI BIO </p>



Dessert cuisiné par nos chefs



Produit labellisé



Produit bio



Produit régional



PÊCHE DURABLE

Pêche durable