



Octobre 2023

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
  	Du 02/10/23 au 08/10/23 Salade crudités et maïs Lentilles à la Provençale Spaghetti Camembert Yaourt Bio  	Feuilleté Hot-Dog Émincé de dinde façon blanquette Duo de choux au naturel Fromage Bio  Fruit	Betteraves bio aux notes  d'agrumes Paupiette de veau Gnocchi aux légumes Mont-Cadi Mousse au chocolat	Salade de pâtes bio  Rôti de porc Haricots beurre persillés Mimolette Ananas au sirop	Carottes râpées Hachis Parmentier de la Mer Fromage Bio   Purée de fruit
	Du 09/10/23 au 15/10/23 Crêpe au fromage Jambon de Paris Petits pois braisés Brie Fruit bio 	Salade verte Omelette aux champignons Pomme de terre sautées Fromage bio  Pâtisserie	Coleslaw Paëlla Andalouse St Môret Bio  Liégeois vanille	Taboulé  Poisson meunière  Carottes bio à la ciboulette  Edam Fromage blanc	Salade de haricots verts bio  Tortellinis à la Ricotta Sauce Italienne Gouda Fruit 
	Du 16/10/23 au 22/10/23 « Semaine du goût » Salade de pois-chiches au curry  Colin à l'aneth  Purée de butternut Fromage Laitage Bio 	CheeseBurger Potatoes maison Fromage Brownie	Salade de boulgour quinoa Poulet braisé à l'orange Brocoli au naturel Fromage Bio  Flan	Crudités fraîcheur Porc façon Yakitori Riz Bio Cantonais  Salade de fruit exotique	Falafel aux amandes Semoule parfumée Légumes sautés façon Tajine Fromage Compote Bio  



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"