

Vacances de la Toussaint

20-oct.	21-oct.	22-oct.	23-oct.	24-oct.
		Menu Végétarien		
Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce à la moutarde (s/viande : nuggets de blé)	Carottes râpées Bio vinaigrette persillée	Pizza au fromage (emmental Bio)		Velouté de légumes Bio
Boulghour Bio	Sauté de poulet sauce au maroilles (s/viande : filet de colin (MSC))	Omelette Bio fraîche du chef sauce aux oignons	Lasagnes de bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes de légumes Bio)	Filet de lieu (MSC) sauce crème
Petits pois Bio	Pommes de terre noisettes	Brocolis Bio à la béchamel		Pommes de terre boulangères
Mimolette Bio		Riz Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Epinards Bio à la béchamel
Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)	Orange Bio	Mousse au chocolat du chef	Camembert Bio	Tarte aux fruits rouges du chef (lait Bio)
27-oct.	28-oct.	29-oct.	30-oct.	31-oct.
Menu Végétarien				
Céleri râpé Bio rémoulade		Betteraves Bio vinaigrette		Velouté de potimarron Bio
Coquillettes Bio sauce aux 3 fromages	Boulettes de bœuf Bio à la sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : filet de lieu (MSC))	Quiche lorraine du chef (lait et œuf Bio) (s/viande : quiche au fromage)
	Cœur de blé Bio	Purée de pommes de terre au lait Bio	Semoule Bio	Salade verte Bio & vinaigrette
	Chou fleur Bio à la béchamel		Carottes Bio	
	Saint Nectaire AOP		Saint Morêt Bio	
Pomme	Fromage blanc Bio et sucre	Crème à la vanille du chef (lait Bio)	Cake aux pépites de chocolat du chef (lait œuf farine Bio)	Kiwi Bio