



SCOLAIRE

LUNDI

05-oct

Salade iceberg
aux croûtons

Filet de colin
sauce aurore

Papillons

Brie Bio

Ananas au sirop

JUS POMME
PETIT SUISSE FRUITÉ
FOURRÉ FRAISE

SEMAINE du

MARDI

06-oct

Soupe Harira
(Tomate et navet, courgette, carotte,
céleri branche, cumin, riz d'Or, paprika)

Couscous au poulet

Légumes couscous et
semoule Bio

Yaourt fruité Bio

Salade d'orange à la
cannelle

FRUIT
LAIT CHOCOLAT
GALETTE BRETONNE

5-oct.-20

MERCREDI

07-oct

Céleri vinaigrette

Sauté de bœuf
aux oignons

Brocolis et boulgho Bio

Saint Nectaire AOP

Tarte Bourdaloue

FRUIT
FROMAGE BLANC AROMATISÉ
POMPON CACAO

A

MENU OVO-LACTO-
VÉGÉTARIEN

9-oct.-20

JEUDI

08-oct

Haricots verts Bio
aux échalotes

Parmentier végétarien
(Courgettes, tomates, aubergines,
oignons, purée de pomme de
terre, œuf dur)

Yaourt nature sucré Bio

Fruit de saison

JUS D'ANANAS
FLAN
BRIOCHE

VENDREDI

09-oct

Sardines au citron

Omelette Bio
aux herbes

Riz tomate

Coulommiers

Fruit de saison Bio

COMPOTE POMME MIRABELLE
LAIT NATURE
PAIN + CONFITURE

GOÛTERS

LÉGENDE



Label Rouge



Plat végétarien



Haute valeur
environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche responsable



Agriculture Biologique
Europe



Viande bovine
française



Agriculture raisonnée