



Lundi 02 octobre:

Iceberg et emmental

Rôti de porc

Plat de substitution : Jambon de volaille

Purée

Mousse au chocolat

Mardi 03 octobre:

Veau sauce piquante

Haricots plats

Mimolette

Fruit



Mercredi 04 octobre:

Radis et beurre

Hoki « pêche durable » sauce escabèche

Penne bio



Yaourt bio citron et fraise

Goûter : Baguette bio, chocolat et lait nature



Menu végétarien

Jeudi 05 octobre:

Pané de blé et de tomate

Ratatouille - riz bio



Bleu

Salade de fruits frais

Vendredi 06 octobre:

Pomelos



Dinde label rouge sauce fromagère

Blé bio



Yaourt sucré bio



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.