



Lundi 19-Octobre	Mardi 20 -Octobre	Mercredi 21-Octobre	Jeudi 22-Octobre	Vendredi 23-Octobre
 Salade/Mortadelle cornichons Cordon bleu végétal Coquillettes <i>fromage râpé</i> Fruit de saison Goûter: Baguette confiture	<i>Haricots verts</i> Roti de veau scc épices Purée de pdt Gouda Goûter: Gâteaux/Yop	<i>Concombre Fêta</i> Boulettes de bœuf scc provençale Semoule <i>Fruit de saison</i> Goûter: Cramique	<i>Salade verte</i> Nuggets de volaille scc curry Pdt rissolées <i>Liégeois au chocolat</i> Goûter: Beignets noisette	Taboulé Beignets de calamars scc tartare Riz <i>Cœur de lion</i> Goûter: Lait/barre de céréales
Lundi 26-Octobre	Mardi 27-Octobre	Mercredi 28-Octobre	Jeudi 29-Octobre	Vendredi 30-Octobre
 <i>Salade Iceberg</i> Hachis parmentier végétarien <i>Crème dessert vanille</i> Goûter: baguette confiture	<i>Salade tomates/Mozzarella</i> Boulettes de poulet façon Kefta Nouilles scc Soja <i>Fruit de saison</i> Goûter:gâteaux/Yop	Macédoine de légumes Carbonade flamande Frites <i>Yaourt à la vanille</i> Goûter: Cramique	<i>Céleri remoulade</i> Chipolatas Semoule ratatouille <i>Fromage fondu</i> Goûter: beignets noisette	<i>Tarte au Maroilles maison</i> Pépites de colin scc à l'ail Riz /carottes <i>Fruit de saison</i> Goûter: lait/barre de céréales

Type de produits : laitiers



de saison



Bio



locaux



menu CMJ



végétariens



labelisés (Rouge/BBC/AOC/HVE ...)



aide UE aux écoles*



FranceAgriMer

