

SEMAINE

du 2 au 6 octobre 2023

MENUS

<u>Lundi</u>	<i>Carottes râpées vinaigrette aux herbes</i> <i>Tortis sauce caponata</i> <i>Pointe de brie</i> <i>Fruit de saison</i>
<u>Mardi</u>	<i>Pâtes au thon</i> <i>Cordon bleu de dinde</i> <i>Ratatouille</i> <i>Fromage nature petit moulé</i> <i>Crème pâtissière au caramel</i>
<u>Jeudi</u> <i>menu bio</i>	<i>Salade mélangée</i> <i>Sauté de bœuf aux olives</i> <i>Carottes fondantes</i> <i>fromage frais fruité</i> <i>Fruit de saison</i>
<u>Vendredi</u>	<i>Betteraves vinaigrette à la framboise</i> <i>Pennes aux légumes du sud</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Gauffre</i>

Plat végétarien menu bio