






Du 24 Octobre
au 4 novembre 2022

lundi 24 oct.	mardi 25 oct.	mercredi 26 oct.	jeudi 27 oct. REPAS HALLOWEEN	vendredi 28 oct.
<p>Tarte au thon MSC</p> <p>Filet de colin MSC sauce citron</p> <p>Menu unique</p> <p>Epinards BIO à la béchamel</p> <p>Maasdam BIO</p> <p>Assortiment de compote BIO</p>	<p>Salade de tomate</p> <p>Jambon braisé* sauce aux herbes</p> <p>Omelette sauce aux herbes</p> <p>Macaronis BIO</p> <p>Emmental râpées BIO</p> <p>Mousse au chocolat ou Crème au chocolat</p>	<p>Blanc de poireaux vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde sauce provençale</p> <p>Filet de hoki MSC sauce Provençale</p> <p>Petits pois à la française et dés de pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf RAV VBF sauce champignons</p> <p>Galette végétarienne</p> <p>Purée de potimarron et carottes</p> <p>Mimolette</p> <p>Gâteau d'halloween</p> 	<p>Salade verte</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Menu unique</p> <p>Brassé aux fruits</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
Lundi 31 oct.	mardi 01 nov.	mercredi 02 nov.	jeudi 03 nov.	vendredi 04 nov.
<p>Salade Bicolore</p> <p>Omelette BIO sauce aux herbes</p> <p>Menu unique</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Emmental râpé BIO</p> <p>Mosaïque de fruits</p>	<p>Férisé</p>	<p>Macedoine de légumes</p> <p>Filet de hoki MSC sauce Picarde</p> <p>Menu unique</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p> Riz IGP</p> <p> Pont l'évêque AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jus de fruits</p> <p>Emincé de poulet Bio à l'orientale</p> <p>Filet de merlu MSC à L'orientale</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Yaourt nature BIO sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Salade verte</p> <p>Chipolatas * sauce ketchup</p> <p>Pané moelleux sauce ketchup</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Fruit de saison BIO</p>

* Menus à base de porc