

lundi 26 octobre 2020		mardi 27 octobre 2020		mercredi 28 octobre 2020		jeudi 29 octobre 2020		vendredi 30 octobre 2020	
Vacances				Menu végétarien					
Coleslaw BIO	3, 10, 12	Salade Martiniquaise	10, 12	Crudités sauce bulgare	7, 10, 12	Céleri rémoulade	3, 7, 10, 12, 9	Betteraves bio local, vgte moutarde et miel	10, 12
Sauté de porc, sauce olives	1, 7, 9, 12	Cuisse de poulet LR rôtie au jus	1	Nuggets de blé, ketchup	1, 9, 12	Sauté de veau, sauce moutarde	1, 7, 10, 12, 9	Filet de Hoki, sauce provençale	1, 12, 4
R: Sauté de dinde, sauce olives	1, 7, 9, 12								
Printanière de légumes	7	Pommes vapeurs bio locales		Carottes au jus	1	Duo haricots verts et beurres	7	Riz	7
Pont l'évêque AOP, E	7	Bleu d'Auvergne, E	7	Petits suisses aromatisés	7	Coulommiers, E	7	Yaourt nature, sucre	7
Liégeois chocolat	7	Poire	saison	Choux vanille	1, 3, 7	Pomme bio local	saison	Kiwi	

 Issu de l'agriculture biologique  Appellation d'origine protégée

 Identification géographique protégée  Produit local

 Label rouge  Produit fermier  Nouvelle recette

 Produits de saison

Toutes les viandes de boeuf et le sauté de veau sont issus d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Les menus sont susceptibles de modification en cas de difficultés d'approvisionnement