

MENUS DU 13 au 17 OCTOBRE

<u>LUNDI</u> Carottes râpées* Poulet au lait de coco et au curry Coquillettes* Yaourt à la vanille*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et fromage*
<u>MARDI – MENU VEGETARIEN</u> Haricots verts en salade* Riz cantonnais* Compote pomme-vanille*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Brioche
<u>MERCREDI</u> Epinards à la crème* Beignets de calamar Polenta à la tomate* Dessert au choix*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Petites barquettes à la fraise
<u>JEUDI</u> Brocolis en salade* Dos de cabillaud Pommes de terre vapeur* Fruits*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et chocolat*
<u> VENDREDI – MENU D’HALLOWEEN</u> Soupe d’Halloween (courge)* Sauté de veau Purée de carottes et patates douces* Milk shake de la sorcière (orange - banane)*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Gâteau au chocolat et à la citrouille

- *Produits issus de l’agriculture biologique.
 - Repas accompagnés de pain bio complet à volonté.
 - Les assaisonnements sont au jus de citron*, vinaigre balsamique, huile d’olive* et de colza*.
- 10h00-10h30 : en-cas des élémentaires (pain*, fromage* et pommes*).