











menu

SEMAINE 41	TYPE	PLAT
Lundi 5 Octobre 2020 MODIFICATION	DEJEUNER 	Tomates et betteraves à la mimolette Filet de hoki à la rouille Poêlée de légumes BIO* BIO Petit suisse Brisures d'ananas au sirop Flûte BIO BIO 
Mardi 6 Octobre 2020 	DEJEUNER	Pâté de campagne BIO* BIO Roulé de kamaboko (s/v) Poisson pané Duo de brocolis et de pommes de terre Camembert BIO* BIO Pomme AOP* BIO Flûte BIO BIO  
Mercredi 7 Octobre 2020	DEJEUNER	Carottes râpées locales* Boulettes de bœuf à la sauce tomate Boulette sarasin lentille à la sauce tomate (s/v) Coquillettes complètes BIO* BIO Orange BIO* BIO Brioche pur beurre Flûte BIO BIO 
GOUTER		Fromage pick et croc Jus de pomme
Jeudi 8 Octobre 2020 	DEJEUNER	Salade de lentilles Pavé de poisson à la sauce armoricaine Gratin de choux fleurs Yaourt aromatisé BIO* BIO Flûte BIO BIO
Vendredi 9 Octobre 2020	DEJEUNER	Salade de concombres Sauté d'agneau aux petits légumes Nuggets de blé (s/v) Flageolets verts Edam BIO* BIO Banane BIO* BIO Flûte BIO BIO 



Aide UE à destination des écoles*

(s/v) Substitut sans viandes
Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.
Des modifications peuvent être effectuées.