

## DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR!

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

## Menu 109 du 14/10 AU 18/10

Lundi 14/10/2024	Mardi 15/10/2024	Mercredi 16/10/2024	Jeudi 17/10/2024	Vendredi 18/10/2024
Betteraves vinaigrette  Moutarde, Sulfites	Salade d'endives Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Tartinable aux haricots rouges et épices mexicaines Gluten, Lait, Sésame, Soja	Méli mélo de salade verte Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Concombre Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
		P L A T S		
Penne sauce pois chiche épinard tandoori et pois chiche rôtis <i>Gluten, Lait</i>	Sauté de dinde VF sauce pomme curry <i>Lait, Moutarde</i>	Rôti de boeuf VF Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Nuggets de poulet Céleri, Gluten, Moutarde	Colin d'Alaska PMD sauce aux épices douces Poissons, Gluten, Lait
		GARNITURES —		
Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	Semoule Gluten	Carottes au cumin Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Haricots verts à l'ail Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	
		PRODUITS LAITIERS		
Yaourt nature <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>
		DESSERTS —		
<b>Fruit</b> Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Dessert lacté chocolat à boire <i>Lait</i> , <i>Soja</i>	<b>Fruit</b> Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Barre bretonne et crème anglaise Oeufs, Gluten, Lait	Compote tous fruits allégée en sucres Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.