

Menu semaine 42

SEMAINE DU GOUT (les fruits secs)

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 12 octobre

Quiche cantal et **noix**

Rôti de porc sauce

canneberges

Champignons

Pâtes BIO

Fruit

Mardi 13 octobre

Salade de choux croquant

(raisins secs blonds/noirs, graines de courge, papaye)

Croq veggie tomates

Purée de Panais

Gâteau au chocolat

Mercredi 14 octobre

Pizza jambon/fromage

Tajine agneau **abricots/pruneaux**

Tomates provençale

Semoule couscous

Fromage

Salade de fruits frais

Jeudi 15 octobre

Pâté de campagne

Curry de dinde **ananas/coco**

Petits pois/carottes

Fromage blanc BIO

Fruit

Vendredi 16

octobre

Betteraves rouges/maïs

Poisson à l'armoricaine

Haricots verts BIO

Riz

Fromage blanc confiture et

Craquant aux **amandes**

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Photos non contractuelles

Photo par Auteur connu est soumis à la loi sur le droit de la vie privée



Produit local -



CC BY-NC

Viande d'origine Française -



Menu végétarien

produits à base de : gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2), Lupin, Mollusques

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

IPNS ne pas jeter sur la voie publique