


















Sinceny  
Du 14/10/2024 au 18/10/2024

Menu

	<p><b>Lundi</b></p>	<p> <b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette                      Allumettes de porc UE façon carbonnara                      /Poisson MSC façon carbonnara   <b>Coquillettes Bio</b>   <b>Saint Môret Bio</b>                       Crème dessert au caramel                 </p>	
	<p><b>Mardi</b></p>	<p> <b>Taboulé (à la semoule Bio)</b>                       Boulettes au boeuf  - Sauce Tandoori                      /Boulettes de soja - Sauce Tandoori                      Légumes couscous                      Mimosette  <b>Banane Bio</b>  </p>	
	<p><b>Mercredi</b></p>	<p> <del>                             Haricots verts Bio  - Vinaigrette façon gribiche                              Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux petits légumes                              Purée de pommes de terre                              Pont l'Evêque AOP                               Flan au chocolat                         </del> </p>	
	<p><b>Jeudi</b></p>	<p>                     Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise                      Nuggets de poulet pané                      /Nuggets de poisson                      Frites - , ketchup                      Suisse sucré                      Cookie chocolat recette du chef   </p>	
	<p><b>Vendredi</b></p>	<p>                     Pamelos - , sucre                      Tarte au fromage du chef                       Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes                      Fromage blanc aux fruits                      Pomme HVE  </p>	