Lundi 13 octobre - vendredi 17 octobre - Déjeuner



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mousse de canard et cornichons	Soupe de carottes et pomme de terre	Salade de la forêt aux champignons et haricots verts.	Salade verte aux pignons de pin	Carottes rapées aux algues
houmous -∰ 46 %				
Oeufs plein air aux épinards Florentine	Tempeh de pois chiche sauce champêtre	Emmincé de lapin BBC et brocolis sauce crème moutarde	Croziflette de légumes au reblochon	Filet de truite locale sauce beurre blanc
5 6 10	AB 5 6 9	_ ← 6 9 14	<u>A</u> 5 6	🖽 🕼 🎯 6 11
	Bœuf sauce champêtre	Haricots Blancs et brocolis sauce crème moutarde		Omelette nature 6 10 %
pommes de terre au four	Blé	Purée de pommes de terre		Riz pilaf
금 <u>@</u>		châtaigne		- -
Sucre	Ossau Iraty	Fromage blanc	Yaourt nature	Yaourt exotique
ДĚ	6	<u> 4</u> E 6	<u> 4</u> B 6	AB 6
Yaourt nature fermier		Sirop d'érable	Sucre	
<u>4</u> 8 (6)		AB	<u> 46</u>	
Pomme au Four Caramélisée et Cannelle	Fruits de saison	Fruits de saison	Gâteau à la myrtille	Fruits de saison

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 13 octobre - vendredi 17 octobre - Déjeuner





Labels

: Label Rouge

: BIO

AC : AOC

: AOP

: IGP

: HVE

: Pêche Durable

: MSC

: Issu du commerce équitable

: Local

: VBF

: VPF

: Circuit court

: Volaille Française

: Fait maison

: Alternative

Origines

Agneau et mouton : France

Bœuf et veau : France

Dinde: France

Porc: France

Poulet: France

Allergènes

: Arachide

: Céleri

: Fruits à coque

: Crustacés

: Gluten

: Lait

: Lupin

: Mollusques

: Moutarde

10 : Oeuf

: Poisson

: Sésame

: Soja

: Sulfites

