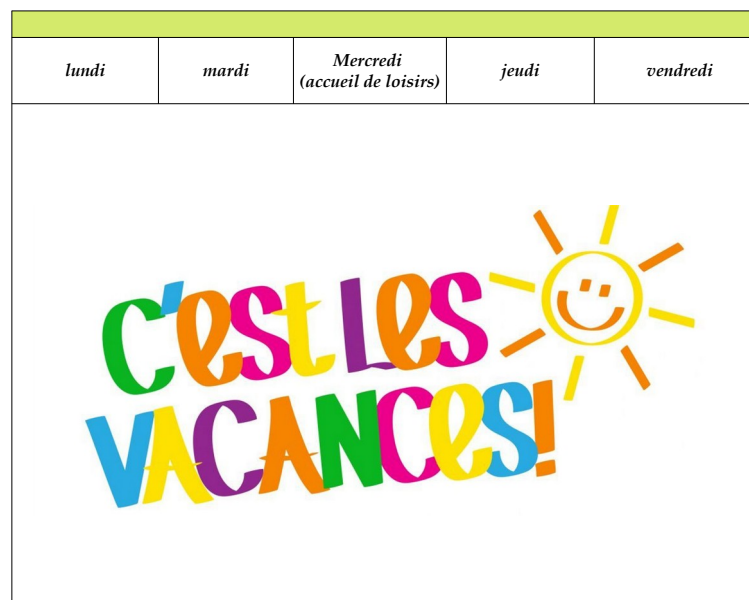


Semaine du 28 septembre au 2 octobre				
lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Salade de céréales Bio 8,10,14	Carotte Aux dès d'emmental 6,10,14	Salade De Lentilles 10,14	Chou fleur Bio 10,14	Salade composée au saumon 10,14,3
choix du volaillé label rouge Ou Œuf dur 6,2	Rôti de volaille Ou Tarte au fromage 6,8	Tarte fromagère 6,8	Filet de poisson à la crème fromagère 3,6	Choix du boucher Ou Œuf dur 6,2
Haricot verts Bio	Pommes sautées	Salade verte 10,14	Courgette Bio	Pâtes 8
Fromage 6 Fruit	Fruits au sirop	Yaourt Bio 6	Beignet 8,2,7	Fromage blanc et son coulis 6



Semaine du 5 au 9 octobre				
lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Betterave vinaigrette 10,14	Salade de pomme de terre 10,14	Salade verte au dès d'emmental 6,10,14	choux blanc Dijonnaise 10,14	Salade Waldoff 10,14
Keftas de volaille Ou Chili végétarien 8,6	Merguez Ou Ravioli au légumes 2,8,9	Le choix boucher Ou Mélange de céréales 8,12	Pâtes À la bolognaise de légumes 6,8	Poêlée de poisson 3,6,8
Pomme Frite	Poêlée Méditerranéenne	Fricassée de légumes Bio		Gratin de pomme de terre à l'emmental 6
Fromage 6 Fruit	Yaourt Bio 6	Riz au lait 6	Fruit	Pêche au sirop



Les produits issus
de l'agriculture
biologiques



« Fait Maison »

Un plat « fait maison »
est un plat élaboré sur
place à partir de «
produits bruts ».



Produits de qualité
« label rouge, AOP,
IGP ... »



Produits régionaux
NORMANDS



Produits bio issus du maraîchage
Cantilien



Le zoom du mois :

NB. : pour les enfants ne mangeant pas de porc, un plat de substitution est proposé.

Les menus sont communiqués à titre indicatif et peuvent être susceptibles d'être modifiés en fonction d'aléas divers indépendants de la volonté de la ville