











Semaine 40	Lundi 30 septembre	Mardi 01 octobre	Mercredi 02 octobre	Jeudi 03 octobre	Vendredi 04 octobre
	<p>Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Bœuf BIO bourguignon</p> <p>Carottes Vichy BIO</p> <p>Yaourt nature </p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Melon BIO</p> <p> Chili végétal</p> <p> Riz à l'étuvé BIO</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Brunoise de fruits à la menthe</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc sauce madras</p> <p>Haricots verts fondants</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées BIO</p> <p> Emincé de poulet au citron</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>St Nectaire</p> <p>Purée de fruits BIO</p>	<p> Betteraves et féta</p> <p>Poisson frais à l'armoricaine </p> <p>Epinards BIO et pommes de terre BIO à la béchamel</p> <p>Raisin BIO</p>
Goûter			Quatre-quarts et jus d'orange		

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France

Filières qualité



Bleu-Blanc-Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



LE SAVIEZ-VOUS ?

Tous les mardis, nous vous proposons un menu sans viande ni poisson, riche en protéines végétales pour bien grandir.

Cette semaine un riz Bio à déguster avec des haricots rouges en sauce !