



Semaine 44	Lundi 28 octobre	Mardi 29 octobre	Mercredi 30 octobre	Jeudi 31 octobre	Vendredi 01 novembre
	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Céleri à la mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf à la créole</p> <p>Riz thaï et brunoise de carottes</p> <p>Yaourt nature et confiture</p>	 <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Parmentier de légumes BIO</p> <p>Gruyère BIO</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre BIO et cervelas</p> <p>Poisson frais à l'aneth </p> <p>Crumble de choux-fleurs BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>HALLOWEEN</p> <p>Soupe de la sorcière et poil de rat </p> <p>Poulet sanguinolant </p> <p>Ecrasé de monstre à l'orange</p> <p>Banane et sa toile d'araignée noire </p>	<p>explications menu halloween</p> <p>Potage de potiron et gruyère râpé BIO</p> <p>Sauté de volaille sauce tomate</p> <p>Purée crécy</p> <p>Banane et sauce au chocolat</p>
	Goûter	Brioche tranchée et purée de fruits BIO	Lait au chocolat, baguette et beurre 	Fromage blanc vanillé et palet breton	Quatre-quarts et pomme BIO

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 ?

Les origines d'Halloween remontent à l'ancienne fête celtique de Samhain.

Les Celtes, qui vivaient il y a 2 000 ans, principalement dans la région qui correspond aujourd'hui à l'Irlande, au Royaume-Uni et au nord de la France, célébraient leur nouvel an le 1^{er} novembre.