

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



MENU MATERNELLES COURNONTERRAL



Tous nos potages sont réalisés à partir de légumes frais et de saison

Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



- Des produits BIO
- Des produits DURABLES
- Poisson MSC
- Viandes FRANÇAISES

lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
SALADE POIS CHICHES BIO	MELI-MELO CRUDITES	ENDIVES AUX POMMES	CONCOMBRES AU BASILIC	BOULGOUR, AVOCATS & DES BREBIS
BEIGNET POISSON & CITRON	TAJINE D'AGNEAU	BOLOGNAISE (BŒUF BIO)	ROTI DE PORC A L'ECHALOTE	OMELETTE
HARICOTS VERTS BIO	SEMOULE & LEGUMES	PATES BIO	MOUSSELINE BROCOLIS & PDT	PETITS POIS & CAROTTES
YAOURT NATURE	FROMAGE AOP	(DONT RAPE)	FROMAGE BIO	PETIT SUISSE BIO
FRUIT DE SAISON	COMPOTE	ENTREMET VANILLE	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON

GOUTERS

BRIOCHE
LAITAGE
FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



MENU MATERNELLES COURNONTERRAL



Tous nos potages sont réalisés à partir de légumes frais et de saison

Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



- Des produits BIO
- Des produits DURABLES
- Poisson MSC

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
PIZZA	SALADE COMPOSEE	CELERI AUX RAISINS SECS	BROCOLIS VINAIGRETTE	MACEDOINE
POULET ROTI	CHILI SIN CARNE	CHIPOLATAS GRILLEE	SAUTE DE BŒUF	FILET MEUNIERE & CITRON
HARICOTS PLATS	(HARICOTS ROUGES, POIVRONS & RIZ)	PRINTANIERE DE LEGUMES	PATES BIO	PUREE DE COURGES & PATATE DOUCE
*****	YAOURT NATURE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE FRAIS VANILLE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON	GATEAU YAOURT

GOUTERS

PAIN & CHOCOLAT
 FRUIT
 LAITAGE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

En vert les produits issus de l'agriculture biologique.
 En rouge les produits locaux.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



MENU MATERNELLES COURNONTERRAL



Tous nos potages sont réalisés à partir de légumes frais et de saison

Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



- Des produits **BIO**
- Des produits **DURABLES**
- Poisson **MSC**

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
COESLOW	CAKE AUX OLIVES	FENOUIL AUX POMMES VERTES	BATAVIA & OIGNONS	
BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO	ROTI DE DINDE AU JUS	BLANQUETTE DE VEAU	SAUMON SCE CITRON	
PATES BIO	GRATIN DE CHOUX-FLEURS	RIZ BIO	TOMBEE D'EPINARDS	
YAOURT NATURE	*****	*****	FROMAGE AOP	
FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO	COUPE FROMAGE BLC, POIRES & SPECULOOS	FLAN CAMEL	

GOUTERS

PAIN & FROMAGE
FRUIT DE SAISON