



MENU PRIMAIRES COURNONTERRAL

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



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



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

Des produits **BIO**

Des produits **DURABLES**

Poisson **MSC**

Viandes **FRANCAISES**

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
SALADE LENTILLES BIO	BATAVIA & OIGNONS RGES		TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ BIO
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
*****	*****	ENTREMET VANILLE	*****	*****
FRUIT DE SAISON	COMPOTE		YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON
ACAPULCO DE FRUITS	SMOOTHIE AUX FRUITS		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE
CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS

GOUTERS

BRIOCHE
LAITAGE
FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



MENU PRIMAIRES COURNONTERRAL

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



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



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

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

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
TARTE TOMATES, CHEVRE & BASILIC	CŒURS PALMIERS, MAIS & OLIVES	CHIPOLATAS GRILLEE	VELOUTE DE LEGUMES	CHOU BLANC AUX POMMES
POULET ROTI	CHILI SIN CARNE	PRINTANIERE DE LEGUMES	SAUTE DE BŒUF	FILET MEUNIERE & CITRON
HARICOTS PLATS	(HARICOTS ROUGES, POIVRONS & RIZ)	FROMAGE AOP	PATES BIO	PUREE DE COURGES & PATATE DOUCE
*****	YAOURT NATURE BIO	SEMOULE AU LAIT	FROMAGE FRAIS VANILLE	FROMAGE
*****	*****		*****	*****
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON	GATEAU YAOURT
COUPE DE RAISINS	COMPOTE		POIRE POCHEE	GAUFRE
CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS

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.



MENU PRIMAIRES COURNONTERRAL

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



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



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

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

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
COLESLOW	CAKE AUX OLIVES	FENOUIL AUX POMMES VERTES	SALADE DE BLE BIO	
SALADE VERTE	FRIAND FROMAGE		TABOULE (SEMOULE BIO)	
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 BLANC, POIRES & SPECULOOS	FLAN CAMEL	
SMOOTHIE AUX FRUITS	MOSAIQUE DE FRUITS		YAOURT AROMATISE	
CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS	

GOUTERS

PAIN & FROMAGE
FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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