



BIEN MANGER en



Menu CL 1 Bio jour

	Du 25 octobre AU 29 octobre	Du 01 novembre AU 05 novembre	
Lundi	<p>Salade de pâtes</p> <p>Paupiette de veau à la crème</p> <p>Carottes sautées BIO</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>1er novembre</p>	
Mardi	<p>Salade de haricots beurre</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Spaghetti BIO</p> <p>Mimolette</p> <p>Liégeois chocolat</p>		<p>Salade de lentilles à l'échalote</p> <p>Emincé de dinde marengo</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit de saison</p>
Mercred	<p>Salade coleslaw</p> <p>Palette de porc dijonnaise</p> <p>Potatoes</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Compote de pommes</p>		<p>Pizza au fromage du chef</p> <p>Daube de bœuf</p> <p>Poêlée bretonne BIO</p> <p>Fromage carré fondu</p> <p>Crème au chocolat</p>
Jeudi	<p>Betteraves en salade</p> <p>Blanquette végétarienne (haricots blancs)</p> <p>Boullghour BIO</p> <p>Coulommier</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Chou chinois en salade</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule BIO et légumes de couscous</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Compote de pommes</p>
Vendredi	<p>Soupe de petits pois</p> <p>Filet de poisson sauce basquaise</p> <p>Purée de courge BIO</p> <p>Vache Picon</p> <p>Madeleine</p>		<p>Soupe aux champignons</p> <p>Filet de poisson à la dijonnaise</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Camemert BIO</p> <p>Fruit de saison</p>

