

Menu crèche Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque,
arachide, fruit à coque, sésame, lupin

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 43 Du 25 octobre au 29 octobre Vacances Scolaires C3 S1	Pizza	Salade verte et dés d'emmental	Betteraves	<u>Menu Végétarien</u> Salade repas boulghour et lentilles	<u>Menu Halloween proposé par les enfants de Vic-la-Gardiole</u> Le chaudron de la sorcière (Potage de potimarron BIO) La morsure du vampire (Tagliatelles à la tomate, emmental) Crème d'araignées (Crème chocolat) G : Pain/Petit Louis/Fruit
	Poulet basquaise Riz créole Pavé d'affinois Poire Pain BIO G : Pain/Chocolat/ Yaourt nature BIO	Poulet rôti Carottes BIO vichy Fromage blanc nature BIO Compote pomme abricot BIO G : Palmier/Lait/Fruit	Steak haché BIO Flageolets Petits suisses natures BIO Compote pomme banane BIO G : Pain/Saint moret/ Fruit	Courgettes sautées Cantal Orange G : Gaufrettes vanille/ Yaourt nature BIO	
Semaine 44 Du 01 novembre au 05 novembre Vacances Scolaires C3 S2	FERIE 01 Novembre	<u>Menu Végétarien</u> Duo de choux vinaigrette Couscous végétarien Saint Nectaire Compote pomme BIO Pain BIO G : Pain/Brebicrème/Poire	Concombre vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Purée Brie Pomme BIO G : Lait/Pain d'épices/ Compote pomme fraise cassis BIO	Chiffonade d'iceberg et dés de chèvre Cordon bleu de dinde Riz aux petits légumes Petits suisses natures BIO Compote pomme abricot BIO G : Pain/Babybel/Fruit	Salade de pois chiches Poulet rôti Brocolis au gratin Yaourt vanille BIO Compote pomme banane BIO G : Pain/Confiture/ Yaourt nature BIO

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée Sdef : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements