

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	Menu Végétarien Salade repas boulghour et lentilles	Menu Halloween proposé par les enfants de Vic-la-Gardiole 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	Menu Végétarien 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