

Menus du 24 octobre au 04 novembre 2022
Menu crèche Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide, fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 43 Du 24 octobre au 28 octobre Vacances Scolaires C3 S1	Pizza Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Pavé d'affinois Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Yaourt nature BIO	Salade verte et dés d'emmental Poulet rôti Carottes BIO vichy Fromage blanc nature BIO Compote pomme abricot BIO G : Pain/Babybel/Fruit	Betteraves Steak haché BIO Flageolets Petits suisses natures BIO Compote pomme banane BIO G : Gâteau fourré chocolat/ Lait/Fruit	Menu Végétarien Salade repas boulghour et lentilles Courgettes sautées Cantal BIO Fruit de saison G : Pain/Beurre/ Yaourt nature BIO	Potage de légumes Rôti de bœuf au jus Haricots beurre Bûche de chèvre Compote pomme BIO G : Gaufrettes vanille/Compote pomme/Fromage blanc nature BIO
	Semaine 44 Du 31 octobre au 04 novembre Vacances Scolaires C3 S2	Menu Halloween proposé par les enfants de Vic-la-Gardiole Le chaudron de la sorcière Aile de chauve-souris La morsure de l'aube La gourmandise des monstres Gâteau fourré chocolat G : Pain/Chanteneige/ Compote pomme BIO	FERIE 01 Novembre	Concombre vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Purée Brie Fruit de saison BIO G : Palmier/Fromage blanc BIO/ Compote pomme poire BIO	Chiffonade d'iceberg et dés de chèvre Cordon bleu de dinde Riz IGP aux petits légumes Petits suisses natures BIO Compote pomme abricot BIO G : Pain d'épices/Lait/Fruit

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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