

**Menus du 30 septembre au 25 octobre 2024**  
**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 40 Du 30 septembre au 4 octobre  C2 S1	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Lasagnes épinards BIO à la crème Yaourt BIO nature Compote BIO pomme poire  G : Pain/Vache qui rit/ Fruit de saison BIO	Macaronade au bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison  G : Gâteau fourré chocolat/ Fromage blanc BIO nature/Compote	Salade de tomate Poulet rôti LR Courgettes BIO sautées Montlacaune Compote BIO pomme banane SP VERT : Tomate G : Pain/Saint moret/Fruit	Salade verte et croûtons Sauté de porc aux olives Pomme de terre et carottes Chanteneige Fruit de saison SP : Poulet rôti LR G : Pain/Confiture/ Yaourt BIO nature	Salade de blé Paupiette de veau Duo de choux BIO en gratin Saint nectaire AOP Fruit de saison G : Palmier/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme
Semaine 41 Du 7 octobre au 11 octobre  C2 S2	Betteraves Poulet basquaise Riz créole Emmental BIO Fruit de saison BIO SV: Riz et sauce basquaise G : Pain/Pâte de fruit/ Petits suisses BIO naturels	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles BIO Pâtes Ratatouille Compote BIO pomme fraise cassis  G : Pain/Chanteneige/Fruit	Tomate vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Frites Edam Compote BIO pomme poire  G : Palmier/ Fromage blanc BIO nature	Salade verte et dès féta Poulet rôti LR Tagliatelles Fruit de saison BIO  G : Gaufrettes vanille/Fromage blanc BIO/Compote BIO pomme	Taboulé Cordon bleu de dinde Haricots verts sautés Rouy Compote BIO pomme banane  G : Pain/Six de Savoie/Fruit BIO
Semaine 42 Du 14 octobre au 18 octobre  C2 S3	Pamplemousse et sucre Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé BIO Compote BIO pomme SV: Spaghettis à la tomate  G : Petit Beurre/Fruit/ Fromage blanc BIO nature	Salade de perles sans surimi Emincé de dinde au thym Potimarron en gratin Vache qui rit Fruit de saison  G : Pain/Confiture/ Petits suisses BIO naturels	Salade verte Paupiette de veau Purée de pomme de terre BIO Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis  G : Langue de chat/Lait/Fruit	Crème Dubarry Steak haché de bœuf BIO Quinoa aux petits légumes Fruit de saison BIO  G : Pain/Saint Bricet/ Compote BIO pomme banane	Salade de riz Poulet rôti LR Carottes vichy Tomme Catalane AOP Fruit de saison BIO  G : Pain/Kiri/ Compote BIO pomme abricot
Semaine 43 Du 21 octobre au 25 octobre Vacances Scolaires C2 S4	Pizza Colombo de poulet Poêlée de légumes Coulommier Fruit de saison BIO  G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme poire	Salade de blé Cordon bleu de dinde Haricots beurre Port salut Fruit de saison BIO G : Gâteau fourré chocolat/ Fromage blanc BIO nature/ Compote BIO pomme banane	Carottes râpées BIO Sauté de veau sauce forestière Pâtes papillons Petits suisses BIO nature Compote BIO pomme abricot SV: Pâtes papillons aux champignons G : Pain/Chavrou/Fruit	Salade de pomme de terre Paupiette de veau Gratin de courgettes Montboissié Compote BIO pomme poire  G : Pain/Chocolat/ Yaourt BIO nature	<u>Menu végétarien</u> Salade verte et dès d'emmental Couscous de légumes et pois chiche Semoule BIO Fruit de saison  G : Palmier/ Fromage blanc BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis

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**