

	Lun. 2 novembre	Mar. 3 novembre	Mer. 4 novembre	Jeu. 5 Novembre	Ven. 6 Novembre
ENTRÉE	<u>Pain Bio</u> Tomate vinaigrette	<u>Pain Bio</u> Salade de lentilles mimolette	<u>Pain Bio</u> Pâté de campagne cornichon	<u>Pain Bio</u> Salade coleslaw	<u>Pain Bio</u> Betteraves BIO vinaigrette
PLATS	Jambon blanc OU Jambon de dinde	Boulettes de bœuf sauce orientale OU Boulettes d'agneau sauce orientale	<u>Couscous poulet</u> OU <u>Couscous poisson</u>	<u>Pané au fromage</u> OU Cordon bleu	<u>Sauté de dinde au curry</u> OU Steak haché de veau au jus
GARNITURE	Frites au four	<u>Carottes BIO</u> persillées	<u>Semoule BIO</u>	Duo haricots verts et pommes de terre	Gratin de <u>chou-fleur BIO</u>
FROMAGE	<u>Yaourt nature</u>	<u>Yaourt BIO aux fruits</u>	Bûche au chèvre	<u>Emmental BIO</u>	<u>Yaourt nature BIO</u>
DESSERT	<u>Pomme BIO</u>	Orange	Ananas au sirop	Poire	Éclair au chocolat
GOÛTER	Quatre-quarts Fromage blanc et crème de marron	<u>Pain BIO</u> et confiture de fraise <u>Compote de pomme BIO</u>	Biscuit sablé et <u>barre de chocolat BIO</u> Banane	<u>Pain BIO</u> et <u>beurre BIO</u> Clémentine	<u>Brioche tranchée</u> et pâte à tartiner Purée de pêche
Maternelle					
Aliments BIO	<u>Pain Pomme</u>	<u>Pain Carottes</u> <u>Yaourts aux fruits</u> <u>Compote de pomme</u>	<u>Pain Semoule</u> <u>Barre de chocolat</u>	<u>Pain Carottes</u> <u>Emmental</u> <u>Beurre</u>	<u>Pain Betteraves</u> <u>Choux fleur</u> <u>Yaourt nature</u>

Pour être certifiée **MSC (Pêche durable)**, une pêcherie doit respecter les 3 principes fondamentaux

- 1) Stocks de poisson durables qui permet d'assurer la pérennité des populations
- 2) Impact environnemental minimisé
- 3) Gestion efficace des pêcheries



le mot

Légende: Aliments certifiés agriculture biologique - Produits contenant des aliments bio - Aliments provenant de circuits courts - Aliments certifiés agriculture biologique circuit court - Pêche Durable, composante végétarienne

Les menus sont applicables sous réserve d'Approvisionnement