



Pour le mois d'Octobre 2018, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	Lundi	Mardi	Jeu	Vendredi
Du 1/10/18 au 8/10/18	Salade de Betteraves et sa vinaigrette aux agrumes Sauté d'agneau Semoule Brie « Fruit »	Salade verte Omelette au fromage Légumes grillés Fromage Entremet vanille	Crêpes au fromage Jambon Purée Fromage blanc Fruit de Saison « Bio »	Carottes râpées au citron Poisson pané « Riz » et épinard Samos Tarte à l'abricot Maison
Du 8/10/18 au 14/10/18 LA SEMAINE DU GOÛT	Concombre à la ciboulette Sauté de Porc en Tapenade Farfalles Chanteneige Compote Pomme-Framboise et son biscuit cannelle	« Batavia » et Lardons au miel Parmentier de Légumes aux deux viandes Tomme blanche Fromage blanc aux fruits	Terrine en croûte Merlu à l'Aneth Bâtonnets de Carottes au beurre Bleu Tarte au citron	Acras de morue Poulet à la Noix de Coco Riz Basmati St Môret « Fruits de Saison »
Du 15/10/18 au 21/10/18	Pizza au fromage Rôti de Porc Petits pois à la Française Emental « Fruit bio »	Tomates Mozzarella Cuisse de Poulet aux oignons Coquillettes Petit Filou Salade de fruits au litchi	Salade de Minis-Pennes Rôti de Veau sauce forestière Haricots verts persillés Carré Frais Mousse au chocolat	Salade, choux, endives et noix Filet de Colin aux herbes Pomme Vapeur Gouda « Fruit »
Du 22/10/18 au 28/10/18	Vacances de la Toussaint	Vacances de la Toussaint	Vacances de la Toussaint	Vacances de la Toussaint
Du 29/10/18 au 4/11/18	Vacances de la Toussaint	Vacances de la Toussaint	Vacances de la Toussaint	Vacances de la Toussaint



Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'hydrolyte sulfuré et sulfites dans nos ateliers.
 Viandes Bovines d'origine France ou d'Espagne

"Economie Locale "Provence Verdon"
"Produits issus de l' Agriculture Biologique"

