

OCTOBRE 2024

	du 30 sept au 4 octobre	du 7 au 11/10	du 14 au 18/10	
LUNDI	Concombre vinaigrette bio Blanquette de volaille (local) Riz pilaff liegeois chocolat/café	salade de lentilles bio friand fromage haricots verts bio Corbeille de fruits bio	Chou blanc au curry Poulet coco(local) riz basmati Péchalou vanille bio	vacances scolaires
MARDI	Salade endive mimolette Falafel à la tomate spaghetti au beurre Compote bio	Macédoine mayonnaise Pot au feu bio yaourt/ fruits bio	salade Mexicaine Torti bio au fromage sce tomate Compote bio /cookies	vacances scolaires
JEUDI	Œuf mimosa au thon/salade Cabillaud sauce Normande Semoule au beurre bio Corbeille de fruits bio	Betterave vinaigrette bio Roti de porc et Dinde (local) Petit pois au jus Fromage et Fruits bio	Salade de riz Pépité de colin Panko Gratin de chou fleur Mousse chocolat bio	vacances scolaires
VEND.	Salade de pdterre bio Steak haché BIO carottes à la crème bio Crème vanille bio	Carottes râpées bio Saumon aux poiteaux bio Pomme vapeur bio Eclair chocolat/café	salade d'endive au bleu et noix hachis parmentier bio Poire au sirop/chocolat	vacances scolaires

Provenances

Légumes Bio et Local	La légumerie de Bergerac/Natifruits
Volailles Fraîches local	Blason d'Or - Bergerac
Laitages et fromages	Lodifrais - Bergerac
Pain(farine locale)	Boulangerie Bramerie - Lamonzie-Saint-Martin
Fruits	Natifruits - Bergerac
Bœuf et veau Bio et Local	Nature Viande à Bergerac/H3B ET Rudy Lamonzie st martin
Marée frais	poisson frais suivant arrivage
Menu vegetarien en rouge	

Liste Allergènes possibles
gluten/crustacé/œuf/arachides
poisson/soja/laitlactose/fruit à
coques/céleri/moutarde:
graine de sésame/sulfites/
lupin/molusques