




















Menu ECOLES sans fruits à coque, arachide, marron

Du lundi 8 novembre 2021 Au vendredi 12 novembre 2021

	lundi 8 novembre	mardi 9 novembre	vendredi 12 novembre
D é j u n e r	Blé carnaval (coeurs de palmier, poivrons, maïs, ciboulette) 	Salade coleslaw nature 	Betteraves BIO en salade   
	Rôti de dinde au bouillon de légumes et Chou-fleur BIO à l'huile d'olive 	Steak haché et Purée de butternut nature  	Dos de cabillaud poché au court bouillon et Riz créole BIO 
	Tomme noire  		Chanteneige BIO  
	Purée de fruits pomme coing	Flan vanille nappé caramel  Pomme 	Raisins

 Fait maison
 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie
 Agriculture Biologique (AB)

 Lait collecté et transformé en France