

Semaine du 20 au 24 novembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Secteurs grands et moyens					
Collation de 9 heures	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Repas de 11 heures	Endives Côte de porc ² échalotes Gratin chou-fleur Fruit de saison	Soupe de pâtes Pot au feu ¹ Fromage Fruit de saison	Cigare au chèvre Omelette Poelée forestière Fruit de saison	Salade verte Risotto à la courge et au poulet ² Fruit de saison	Soupe de légumes Dos de poisson Penne à la tomate Fromage Fruit de saison
Goûters	Pain Yaourt Fruit	Biscuit Fromage blanc - Fruit	Gouter maison Fruit	Pain des fleurs Fromage -Compote	Pain & chocolat Yaourt Fruit
Secteur bébés					
Soupe bébés	Patate douce	Carottes	Courge	Panais	Haricots verts
Repas de 11 heures	Jambon ² Purée d'endives Compote	Bavette ¹ Purée de haricots verts Compote	Œuf dur Purée de chou fleur Compote	Blanc de poulet ² Purée de courge Compote	Dos de poisson Purée de carottes Compote
Goûters	Pain Yaourt Fruit	Biscuit- Fromage blanc - Fruit	Biscuit- Yaourt Fruit	Pain des fleurs Fromage blanc Fruit	Pain Yaourt Fruit

- (1) Viande de bœuf ou de veau élevé et abattu en France
 (2) Viande de porc origine France Lot ou Aveyron
 (3) La volaille, origine France Aveyron ou Gers, élevée et abattue en France

Conformément à la loi Egalim nos repas contiennent au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

