

**MENUS ELIOR
DU 07/10 AU 18/10**



	LUNDI 07/10 <i>Repas végétarien</i>	MARDI 08/10	JEUDI 10/10	VENDREDI 11/10
DU 07/10 AU 11/10		Houmous et mouillettes		
	Boulettes soja sauce napolitaine	Colin pané	Émincé de dinde à la provençale	Hachis parmentier
	Brocolis gratinés en béchamel Blé	Carottes berbères * Semoule	Coquillettes	
	Rondelé ail fines herbes	Pont l'éveque *	St Môret *	Yaourt nature lait entier *
	Liegeois chocolat		Moelleux bananes chocolat	Poire ronde

	LUNDI 14/10 <i>Menu à thème</i>	MARDI 15/10 <i>Menu à thème</i>	JEUDI 17/10 <i>Menu à thème</i>	VENDREDI 18/10 <i>Menu à thème</i>
DU 14/10 AU 18/10	Carottes râpées *			
	Saucisse De Toulouse	Nuggets de blé	Sauté de dinde et canard forestière	Filet de colin sauce safran
	Lentille	Chou-fleur en gratin Riz	Gratin dauphinois	Purée de potimarron <i>(potiron, PDT, lait)</i> Coquillettes
	Fromage blanc * et crème de marron	Cantal	Yaourt nature lait entier *	Bûche de Pilat
		Pain d'épices	Gâteau marron chocolat blanc amande	Pomme bicolore *

****Les menus proposés sont susceptibles d'évoluer****
Mis à jour le 10/10/2024



* Aide UE à destination des écoles

- Produits locaux
- BIO
- App Origine Protégée
- Pêche responsable
- Origine France
- Végétarien
- Verger écoresponsables
- Label Rouge
- Bleu blanc cœur