

SEMAINE DU GOUT : une semaine en provence

VACANCES SCOLAIRES

DATE / JOURS	DU 3 AU 7 -10	DU 10 AU 14-10	DU 17 AU 21- 10	DU 24 AU 28-10
LUNDI	Salade verte BIO # Poulet rôti Petits pois carottes au jus Fromage BIO #	Tomates BIO # au basilic Sauté de lapin au romarin Pâtes au jus Yaourt nature BIO #	Salade composée / légumes BIO # Spaghettis complets aux légumes Fromage blanc BIO	Betteraves BIO # en salade Cordon bleu Purée de céleri Fruits de saison BIO #
GOUTER				Pain + Fromage
MARDI	Œufs mimosa Gratin de riz courgettes mozzarella Fruits de saison BIO #	Tartine au chèvre # Roti de porc à la sauge Ratatouille Fruits de saison BIO #	Betteraves BIO # en salade Boule d'agneau Purée de pomme de terre BIO # Fruits de saison BIO #	Coleslaw BIO # Saucisses Cassoulet Yaourt BIO #
GOUTER				Gâteau maison
MERCREDI	Céleri rémoulade Raviolis Haricots verts sautés Yaourt BIO #	Salade verte BIO # Sauté d'agneau méridional Ebly Fougasse provençale sucrée	Carottes râpées BIO # Lasagnes maison Flan au caramel	Potage de légumes BIO # Gratin de pâtes, Butternut et Comté Fruits de saison BIO #
GOUTER	Fruits de saison BIO + Biscuits	Fougasse Provençale sucrée + Nutella	Compote + barres de céréales	Pain + chocolat
JEUDI	Carottes râpées BIO # Jambon Gratin dauphinois Compote	Salade composée BIO # Gratin Provençal Fromage de chèvre BIO #	Salade verte BIO # Sauté de dinde Ebly / légumes Yaourt BIO #	Salade verte BIO # Paëlla Fromage blanc BIO #
GOUTER				Compote + barre de céréales
VENREDI	Pizza au fromage Omelette Gratin d'épinards Fruits de saison BIO #	Saucisson d'Arles / salade BIO # Poisson + Aioli Légumes BIO # Fromage blanc BIO # et miel de provence	Salade de pois chiches Poisson meunière Gratin de chou fleur Fruits de saison BIO #	Paté de foie de volaille Gratin de poisson Ratatouille Fruits de saison BIO #
GOUTER				Crème dessert + biscuits

