



	Déjeur	ner - Semaine du 03	3-10-2022 au 07-10-2022		Goûter	100%	AB solutions
	AB 音	Salade verte et tomate	S*189101112				
	AB Em	Omelette aux fines her	bes <sup>37</sup>				
Lun.	AB 音	Riz* aux petits légumes	S <sup>7810</sup>				
	AB	Comté AOP <sup>7</sup>					
	<b>∆</b> B	Poire 🌅					
		Salade de pois chiche	aux poivrons grillés*189101112				
	AB 音	Sauté de bœuf* aux ca	rottes <sup>8 10</sup>				
Mar.	AB	Emmental <sup>7</sup>					
	AB Em	Compote de pommes s	sans sucre ajouté¹ <sup>67911</sup> 🌅				
Mer.							
	**	Choux fleurs en salade	1891011				
	AB 音	Gratin d'ébly* au porc	à la courgette <sup>17891011</sup> (Ravioli chèvre ciboulette	AB)			
Jeu.	AB 👄	Yaourt brassé à la van	nille				
	AB	Banane 📮					
		Chaux blancs at chaux	rouges en salade <sup>189101112</sup>				
	***	Filet de colin au four <sup>123</sup>					
Ven.	AB 音	Pennes au beurre <sup>17</sup>					
	ΑŘ	Camembert AOP <sup>7</sup>					
	AB	Poire					
Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais			Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve	ling	Plat non cuisin centrale, liaiso	é sur place (usir n froide,)	ne, cuisine
Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés			Cuisiné sur place à base de produits déshydratés	0		al dont la recette	émane de la
Agriculture Paysanne			<page-header> Label Rouge 🔪 100% végétarien</page-header>	PRIVATION FRANCE	Pèche Françai	se	
Agriculture Biologique			* au moins 1 ingrédient Bio	10	aide UE à dest	ination des écol	es

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude. Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.