



MENU DU 7 au 11 NOVEMBRE 2022

* Fait maison

* Fait avec les enfants

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
"REVEURS EXPLORATEUR"				
filet de poisson accompagné de brocolis et pâtes  FROMAGE /YAOURT GOUTER Laitage compote pommes coing	Saute de porc accompagné d'épinard et pdt FROMAGE /YAOURT MAISON GOUTER Laitage compote pommes coing	Sauté de poulet accompagné de quinoa et carottes FROMAGE /YAOURT MAISON GOUTER Laitage compote pommes coing	œuf dur accompagné haricots vert et riz FROMAGE /YAOURT MAISON GOUTER Laitage compote pommes coing	
"GLOBES TROTTEUR AVENTURIERS"				
Carottes râpées filet de poisson accompagné de brocolis et pâtes creme brulée	Concombre saute de porc accompagné d'épinards et pdt fromage clementines	chou blanc sauté de poulet accompagné de céréales et carottes vichy eclair chocolat	bettraves rouge Omelette accompagnée de gnocchis et haricots vert fromage fruits	FERIE
GOUTER Pain chocolat poire du verger des coteaux	GOUTER yaourts  cake	GOUTER Pain confiture fruit	GOUTER brioche lait	GOUTER

NOS PARTENAIRES



Le pain de la Semaine :
Farine T80 farine T110
farine de fèves torréfiées
levain mélange de graines