MENU DU 20 au 24 Octobre 2025

* Fait maison *Fait avec les enfants

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
"PETITS POTS"				
Filet de poisson Carottes vichy Riz pilaf FROMAGE /YAOURT MAISON **GOUTER** **Laitage compote de pommes** **Et fruits divers**	Sauté de veau Haricots beurre Lentilles corail FROMAGE /YAOURT MAISON **GOUTER** **Laitage compote de pommes** **Et fruits divers**	Filet de poulet Courgettes PDT FROMAGE /YAOURT MAISON **GOUTER** **Laitage compote de pommes** **Et fruits divers**	Œufs Chou fleurs Pates FROMAGE /YAOURT MAISON **GOUTER** **Laitage compote de pommes** **Et fruits divers**	Saute de bœuf Epinards PDT FROMAGE /YAOURT MAISON **GOUTER** **Laitage compote pommes** **Et fruits divers**
"ASSIETTES"				
Chou chinois Filet de poisson Carottes vichy Riz pilaf Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Sauté de veau Haricots beurre Cereales Semoule chocolat	Carottes rapées Filet de poulet Gratin de courgettes et PDT Fromage Fruit	Celeri vinaigrette Omelette Chou fleurs Pates Mousse Vanille/chocolat	Concombre Sauté de bœuf Epinards PDT Fromage fruit
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Pain chocolat Fruit yaourt	Pain Confiture Yaourts Fruit	Pain miel Yaourt Fruit	Cake Lait Fruit	Fruit/compote Pain confiture yaourt

Le pain de la Semaine :

Farine T65 blés anciens

Ferme Saint Amant Saizerais

Farine T65 les jadinettes

Mandres aux 4 Tours