



Vacances de La Toussaint 2025



	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 20/10/25 au 27/10/25	Salade composée Boulette de bœuf Polenta bio Tomme blanche Crème vanille	Pâté et cornichons Nugget's de volaille Purée de « courges bio » Tartare Fruit	Feuilleté au fromage Colin à la crème Riz Edam Compote bio	Salade de pomme de terre Cuisse de poulet rôtie Brocoli vapeur Brie Raisin	Carottes rapées Tortellenis à la Ricotta Sauce Italienne / Emmental râpé Bleu Yaourt bio 
Du 27/10/25 au 02/11/25	Pizza Pavé de Lieu aux amandes Carottes bio à la ciboulette Montcadi Fruit	Salade verte Tartiflette Montagnarde St Môret bio Mousse au chocolat	Salade de betteraves bio Saucisses et lentilles mijotées Chanteneige Fruit au sirop	Céleri Rémoulade Omelette roulée Haricots verts bio persillés  Camembert Fromage blanc	<u>Menu Halloween</u> Crudités et vinaigrette à la Citrouille Le Burger Terrifiant Potatoes Maison.....hantée Brownie



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"