




























Pour les mois de Octobre 2021, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 04/10/21 au 10/10/21	Salade de pâtes Bio  Crousty-Mozzarella Poêlée Campagnarde Samos Yaourt Bio Vanille 	Salade composée aux notes d'agrumes Rôti de Porc, Sauce miel/moutarde Duo de choux gratinés Camembert Bio  Eclair au chocolat		Salade verte Hachis Parmentier Fromage Bio  Salade de fruits	Salami Danois Blanquette de Colin  Riz IGP Camargue  Petit suisse nature « Fruit » 
Du 11/10/21 au 17/10/21 « Semaine du Goût »	Carottes et ananas au Curry Pignons de Poulet au Gingembre Risotto de Blé parfumé Mimolette Compote Bio et biscuit coco 	Quinoa et Boulgour Bio en salade  Omelette aux olives Haricots plats au Basilic Fromage Mousse au Chocolat 		Pâté en croûte Agneau à la Basquaise Semoule Bio aux raisins  Fromage Fruit Bio 	Salade et Endives, vinaigrette au miel Tagliatelles Crème aux deux Saumons  Cantal Bio  Crème Praliné
Du 18/10/21 au 24/10/21	Feuilleté au Chèvre Rôti de veau Purée de courges Bio Fromage  « Fruit »	Céleri rémoulade Sauté de porc Chasseur Gnocchi Fromage Fromage Blanc Bio		Salade composée Chili Sin Carné Riz IGP Camargue  Fromage Bio  Yaourt aromatisé 	Taboulé Libanais Beignet de poisson  Epinards à la crème Fromage à la coupe « Label »  Fruit
Du 25/10/21 au 31/10/21	<b><i>Vacances de la Toussaint 2021</i></b>	<b><i>Vacances de la Toussaint 2021</i></b>	<b><i>Vacances de la Toussaint 2021</i></b>	<b><i>Vacances de la Toussaint 2021</i></b>	<b><i>Vacances de la Toussaint 2021</i></b>

**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"