











# SEMAINE DU 30 Septembre au 4 Octobre 2024

BON APPÉTIT 	LUNDI	MARDI 	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Jambon blanc F	 Carottes rapées 	Salade de riz  B 	Haricots verts en salade 
PLAT	 Poulet miel/soja G  Semoule B	Bouchées Arancini FBK Salsifis F	Jambon Braisé Flageolets F	Saucisse  Frites
DESSERT	Flamby F	Patisserie FAB	Laitage F	Yaourt aux fruits F

 PRODUIT BIO

 REPAS VÉGÉTARIEN











 PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON

 PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE

 VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

# SEMAINE DU 7 au 11 Octobre 2024

BON APPÉTIT 	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI 
ENTRÉE	Quiche FBA	Salade composée  	Chou en salade  	Céleri rémoulade KLAM
PLAT	Steak haché Petits pois  F	Paupiettes Pommes dauphine	Poisson  D Gratin dauphinois F	Tajine de légumes Riz B 
DESSERT	Petit suisse F	Fromage F Fruit 	Liégeois F	Yaourt nature F

 PRODUIT BIO

 REPAS VÉGÉTARIEN

 PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON

 PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE

 VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT