

**SEMAINE 3- Du 14 au 18 octobre 2024**

**REPAS MIDI**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>La semaine du goût- Les épices</i>				
<p><b>Concombre BIO vinaigrette</b> </p> <p>Sauce pois chiches épinards tandoori</p> <p><b>Penne BIO et emmental râpé</b> </p> <p>***</p> <p>Compote de pomme poire et cardamome</p> <p>Fruit frais biscuit pailloline et yaourt aromatisé</p>	<p><i>Pain Spécial</i></p> <p>Rôti de bœuf VF au jus </p> <p><b>Purée de pommes de terre BIO à la noix de muscade</b> </p> <p>Cantal AOP </p> <p><b>Fruit fais BIO</b> </p> <p>Jus de fruits pain et confiture et petit fromage frais aromatisé aux fruits</p>	<p>Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines </p> <p>Colin d'Alaska sauce aux épices douces</p> <p><b>Carottes BIO au cumin</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p> <p>Cake aux épices lait fraise et fruit</p>	<p><b>Salade verte BIO vinaigrette aux herbes</b> </p> <p>Nuggets au blé et sauce fromage blanc à la menthe et épices kebab</p> <p><b>Haricots verts BIO persillés</b> </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Pain et mimolette et purée de fruits</p>	<p><b>Endives BIO vinaigrette agrumes cannelle</b> </p> <p>Sauté de dinde VF sauce pomme curry crémée </p> <p><b>Riz BIO et emmental râpé</b> </p> <p>***</p> <p>Tapioca au chocolat</p> <p>Fruit frais pain et pâte à tartiner et lait nature</p>

 <p><i>Noa et Papille</i></p>	 <p>Viande Française</p>	 <p>plat végétarien</p>	 <p>Haute Valeur Environnementale</p>
	 <p>Viande charolaise</p>	 <p>Œufs plein air</p>	 <p>CE2: Certification Environnementale de Niveau Aides UE à destination des écoles</p>
	 <p><b>Issu de l'agriculture biologique</b></p>	 <p>AOP et IGP</p>	
	 <p>Local</p>	 <p>Label Rouge</p>	
	 <p>Produit de la mer durable</p>		