

## Semaine du 14 au 18 octobre 2024 - Semaine du goût

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Secteurs grands et moyens</b>					
Collation de 9h15	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Repas de 11h15	Guacamole Rôti de dinde <sup>3</sup> Purée de brocolis Fromage Pomme Granny	Salade de tomates jaunes emmental Escalope de veau <sup>1</sup> Polenta Kiwi jaune	Betteraves rouges Chili con carne <sup>1</sup> Fromage blanc confiture de fraises Raisin	Carottes râpées Dos de poisson au curry Purée de potimarron Mimolette Orange	Tarte à l'oignon doux Poêlée pommes de terre et châtaignes Aiguillettes de poulet <sup>3</sup> Pomme au four
Goûters à 16h15	Pain des fleurs Fromage Fruit	Pain & confiture Fromage blanc Fruit	Riz au lait Fruit	Biscotte confiture Fromage blanc Fruit	Pain Yaourt Compote
<b>Secteur bébés</b>					
Soupe bébés	Carottes	Courge	Haricots verts	Courgettes	Patate douce
Repas de 11h00	Rôti de dinde <sup>3</sup> Purée de brocolis Compote	Haché de veau <sup>1</sup> Purée de courgettes Compote	Bavette <sup>1</sup> Purée de patate douce Compote	Dos de poisson Purée de potimarron Compote	Blanc de poulet <sup>3</sup> Purée de chou-fleur Compote
Goûters à 15h15	Pain des fleurs Yaourt Compote	Pain Fromage blanc Compote	Pain Yaourt Compote	Pain Fromage blanc Fruit	Cracotte Yaourt Compote

- (1) Viande de bœuf ou de veau élevé et abattu en France  
(2) Viande de porc origine France, Lot, Cantal ou Aveyron  
(3) Volaille, origine France, élevée et abattue en France : Aveyron, Gers

Conformément à la loi Egalim nos repas contiennent au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

