



# MENU - Ecole de Hautefeuille



SEMAINE 40 - DU 02 AU 06 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade de riz niçois		Concombres vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Grignotines de porc barbecue*		Filet de lieu beurre blanc	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Gratin de courgettes		Haricots verts	Purée
Fruit de saison	Saint-Nectaire		Brie	Cantal
	Fruit de saison		Muffin au chocolat	Crème dessert praliné
	S/P: Paupiette de dinde aux champignons S/V: Poisson en sauce			S/V: Croustillant au fromage

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**
**Salade de riz niçois:** Riz, thon, poivrons, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc





# MENU - Ecole de Hautefeuille



SEMAINE 42- DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc