










Menus du lundi 21 octobre 2024 au vendredi 25 octobre 2024

Ces menus sont donnés à titre indicatif
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements



Semaine 43	Lundi 21 octobre	Mardi 22 octobre	Mercredi 23 octobre	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 octobre
	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Potage crécy</p> <p>Sauté de porc sauce forestière</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Lait gélifié au chocolat</p>	 <p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Cartiflette  (pommes de terre BIO et cantal)</p> <p>Purée de fruits BIO</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Coquillettes BIO à la bolognaise</p> <p>Gruyère rapé BIO</p> <p>Ananas frais</p>	 <p>Tomate à la vinaigrette et au basilic</p> <p>Sauté de veau aux agrumes</p> <p>Haricots beurre fondants</p> <p>  Banane</p>	 <p>Pâté de campagne</p> <p>Poisson frais à la normande </p> <p>Boullgour BIO</p> <p> Fromage blanc coulis de fruits rouges</p>

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France

Filières qualité



Bleu-Blanc-Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Région Ultra périphérique



LE SAVIEZ-VOUS ?

La cartiflette proposée mardi est un plat cuisiné à Kerléto, à base de pommes de terre bio, de Cantal, d'oignons rissolés, de crème et d'un peu de beurre !