



Les Charmes

Lundi 23/10/23	Mardi 24/10/23	Mercredi 25/10/23	Jeudi 26/10/23	Vendredi 27/10/23
<p><u>Carottes râpées</u></p> <p>Gratin de quenelles et courgettes</p> <p>Reblochon AOP </p> <p>Liégeois de fruits</p> 	<p>Bœuf marenco</p> <p>Ebly</p> <p>Saint Paulin</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Salade d'endives</u></p> <p>Cassolette de la mer</p> <p>Boughour</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Gratin de chou romanesco</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	 <p>Tapenade noire</p> <p>Steak haché</p> <p>Lentilles noires</p> <p>Tomme noire</p> <p>Raisin noir et cœur coulant chocolat</p>
<p>Lundi 30/10/23</p> <p>Bouillon alphabet</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Duo carottes-panais</p> <p>Emmental</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p>Menu Halloween </p> <p>Salade aux crottes de nez</p> <p>Salade - lentilles - betteraves</p> <p>Hachis de dragon à la citrouille</p> <p>Parmentier de potiron</p> <p>Doigts de sorcière</p> <p>Piq et croq</p> <p>Dessert maléfique</p> 	<p>Mercredi 01/11/23</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Jeudi 02/11/23</p> <p><u>Salade verte</u></p> <p>Vol au vent de veau</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Vendredi 03/11/23</p> <p> Toasts de guacamole</p> <p>Fajitas végétarienne</p> <p>Yaourt à boire vanille </p> <p><u>Fruit de saison</u></p> 


Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.


Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable

 Nouveauté

 Menu végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.

*Sauf fruits exotiques



Giono

Lundi 23/10/23	Mardi 24/10/23	Mercredi 25/10/23	Jeudi 26/10/23	Vendredi 27/10/23
<p><u>Carottes râpées</u></p> <p>Gratin de quenelles et courgettes</p> <p>Reblochon AOP </p> <p>Liégeois de fruits</p>	<p>Bœuf marengo</p> <p>Ebly</p> <p>Saint Paulin</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Salade d'endives</u></p> <p>Cassiolette de la mer</p> <p>Boughour</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Gratin de chou romanesco</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p>Saucisse</p> <p>Lentilles</p> <p>Tomme noire</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>
Lundi 30/10/23 	Mardi 31/10/23	Mercredi 01/11/23	Jeudi 02/11/23	Vendredi 03/11/23
<p>Bouillon alphabet</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Duo carottes-panais</p> <p>Emmental</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p>Menu Halloween </p> <p>Salade aux crottes de nez</p> <p><i>Salade - lentilles - betteraves</i></p> <p>Hachis de dragon à la citrouille</p> <p><i>Parmentier de potiron</i></p> <p>Doigts de sorcière</p> <p><i>Piq et croq</i></p> <p>Dessert maléfique</p> <p></p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p><u>Salade verte</u></p> <p>Vol au vent de veau</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Fajitas végétarienne</p> <p>Yaourt à boire vanille</p> <p><u>Fruit de saison</u> </p>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

 **Produit de saison**

 **Produit local ***

 **Viande française**

 **Pêche durable**

 **Nouveauté**

 **Menu végétarien**



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.

*Sauf fruits exotiques