Centre de l'Enfance Robert Honde

et le service Éducation	LES MENUS VACANCES DU 29 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE 2018				
présentent :	lundi	mardi	(sous réserve d'approvisionneme mercredi	ent) ieudi	vendredi
Repas	Pizza	Concombres vinaigrette	Halloween Betteraves BIO vinaigrette	FERIE	Salade de pommes de terre/ thon/olives noires/ciboulette
	Steak haché (pur boeuf origine France)	Saint Marcellin à la coupe	Gouda Gouda	1er Novembre	Samos
	Galettes de légumes	Sauté de bœuf basquaise	Nuggets de dinde +ketchup		Filet de hoki sauce provençale
	Fruit de saison local	Spaghettis BIO + râpé	Purée de potiron local + gruyère		Haricots verts sautés persillés
	Petit suisse sucré	Mousse au chocolat	Carot cake aux amandes MAISON		Fruit de saison
Pique-nique		voir menus à part			
Petit déjeuner	Pain/Beurre/Confiture ou miel	Lait	Lait et cacao		Fromage blanc sucré
	Yaourt sucré	Céréales (choco pops ou miel pops) au choix	Pain/Beurre/Confiture		Pain/Beurre/Confiture ou miel
	Jus d'orange	Compote de pommes-fraises	Fruit frais (à préparer sur place)		Jus de pommes
Goûter	Jus de pommes	Jus d'ananas	Jus multifruits		Jus 'orange
	2 Petits suisses aromatisés	Palmitos	Compote de pêches		Pain
	Cookies	Yaourt sucré	Plumetis chocolat		et barre de chocolat
Légende :	: Produit en circuit court	: Agriculture bio	: plat fait maison	: Repas festifs	:issu de la légumerie

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.