



MENUS A.L.S.H.



Du **lundi 30 octobre 2017** au **vendredi 3 novembre 2017**

<i>lundi 30 octobre</i>	<i>mardi 31 octobre</i>	<i>mercredi 1 novembre</i>	<i>jeudi 2 novembre</i>	<i>vendredi 3 novembre</i>
Potage de courge Pilon de poulet Carottes à la crème Mimolette Orange	Salade /dés de gruyère Poisson meunière Poêlée campagnarde Camembert BIO Clémentine	FERIE	Endives au roquefort Boulettes de bœuf sauce tomates Haricots beurre Saint Moret Poire	Pizza Cuisse de pintade Purée Crème dessert vanille BIO



Sous réserve d'approvisionnement
AFFICHAGE OBLIGATOIRE

Traçabilité : viande fraîche veau, bœuf - origine, lieu d'abattage, atelier : FRANCE
Bœuf type racial : viande - catégorie : génisse
Boucherie N° dispense d'agrément sanitaire : 04.197.51
Viande surgelée N° d'agrément fournisseur : FR.04.049.01.CE
Volaille certifiée France

