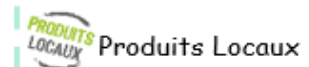
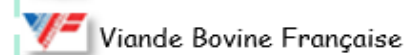
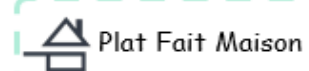


MENU VACANCES ILE DE FRANCE



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Taboulé	Choux rouge aux pommes	Concombres à la crème	
Bœuf aux carottes (PC)	Nuggets de poisson	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	
Tomme blanche	Petits pois	Riz	Purée	
Fruit de saison	Camembert	Chanteneige	Fromage frais aromatisé	
S/V: Poisson pané et carottes au beurre	Crème vanille	Clafoutis poires et amandes	Banane	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG : Végétarien PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc