










		<b>ALSH DU MERCREDI</b>			
<p><u><a href="#">lundi 4 octobre 2021</a></u></p> <p>Céleri remoulade Lasagne végétarienne Panacotta aux fruits rouges</p> <p> <b>Goûter</b> Goûters assortis Jus de fruits - lait</p>	<p><u><a href="#">mardi 5 octobre 2021</a></u></p> <p>Betteraves crues Boudin blanc aux pommes Riz au lait Caramel au beurre salé</p> <p><b>Goûter</b> Campagnain / Fromage Jus de fruits - lait</p>	<p><u><a href="#">mercredi 6 octobre 2021</a></u></p> <p>Tomates fête Risotto crémeux Et ses petits légumes Ile flottante</p> <p> <b>Goûter</b> Petits écoliers / Compote à boire Jus de fruits - lait</p>	<p><u><a href="#">jeudi 7 octobre 2021</a></u></p> <p>Pastèque Sot L'y Laisse Semoule Brie / Compote à la fraise</p> <p><b>Goûter</b> Quatre-quart Jus de fruits - lait</p>	<p><u><a href="#">vendredi 8 octobre 2021</a></u></p> <p>Céleri remoulade Carbonade flamande Carottes persillées St Nectaire / Ananas</p> <p> <b>Goûter</b> Gruyau nature Jus de fruits - lait</p>	
<b>SEMAINE DU GOUT</b>					
<p><u><a href="#">lundi 11 octobre 2021</a></u></p> <p>Salade verte Parmentier de poisson Entremet pistache</p> <p><b>Goûter</b>  Baguette tradition / Confiture de lait Jus de fruits - lait</p>	<p><u><a href="#">mardi 12 octobre 2021</a></u></p> <p>Taboulé Sauté de veau Gratin de choux fleurs Leardamer Banane au coulis de chocolat</p> <p><b>Goûter</b> Petit suisse nature Confiture de myrtilles / Madelaine</p>	<p><u><a href="#">mercredi 13 octobre 2021</a></u></p> <p>Concombre à la crème Fajitas de bœuf Salade mêlée Chocolat en mousse</p> <p><b>Goûter</b> Assortiments de viennoiseries Jus de fruits - lait</p>	<p><u><a href="#">jeudi 14 octobre 2021</a></u></p> <p>Endives au comté Duo de spaghettis Sauce pesto Poire</p> <p> <b>Goûter</b> Far breton Jus de fruits - lait</p>	<p><u><a href="#">vendredi 15 octobre 2021</a></u></p> <p>Pomelos Aiguillettes de poulet Sauce chocolat Frites Yaourt fruité</p> <p><b>Goûter</b> Crème patissière et ses smarties Jus de fruits - lait</p>	
<p><u><a href="#">lundi 18 octobre 2021</a></u></p> <p>Coleslaw Paupiette de lapin Haricots beurre Chèvre Compote biscuitée</p> <p><b>Goûter</b> Chouquettes / Mangue au sirop Jus de fruits - lait</p>	<p><u><a href="#">mardi 19 octobre 2021</a></u></p> <p>Courgettes rapées au parmesan Chili con carné végétarien Fromage blanc au miel</p> <p><b>Goûter</b>  BN fraise - chocolat Jus de fruits - lait</p>	<p><u><a href="#">mercredi 20 octobre 2021</a></u></p> <p>Salade niçoise Aiguillettes de canard Pommes de terre au four Panacotta aux fruits rouges</p> <p><b>Goûter</b> Baguette sermentine / Sirop d'érable Jus de fruits - lait</p>	<p><u><a href="#">jeudi 21 octobre 2021</a></u></p> <p>Radis beurre Saumon au beurre blanc Julienne de légumes Mimolette / Cocktail de fruits</p> <p><b>Goûter</b>  Pain au maïs / Beurre demi-sel Jus de fruits - lait</p>	<p><u><a href="#">vendredi 22 octobre 2021</a></u></p> <p>Betteraves soja Normandin de veau Petits pois à la française Tome noire Pomme</p> <p><b>Goûter</b> Viennoise aux pépites de chocolat Jus de fruits - lait</p>	

la semaine du goût

Menu végétarien  
Produits Bio  
Produits locaux (Sarthe et départements limitrophes)



**LA SEMAINE DU GOUT**  
DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021



**"Le chocolat dans tous ses états"**