



# MENUS DU Centre Aéré D'automne 2024 (PRÉVISIONS)



## RECYCLAGE ET HALLOWEEN

LUNDI 21/10	MARDI 22/10	MERCREDI 23/10	JEUDI 24/10	VENDREDI 25/10
<p><u>Végétal :</u>            Œuf mimosa            Riz            Courgettes            Fromage            Fruits</p>	<p>Tomates vinaigrette            Green cupcakes            Epinards/Brocolis            Jambon            Yaourt</p>	<p><u>Menu mexicain :</u>            Chips Tortilla/Guacamole revisité            Quésadillas de bœuf            Salade verte            Flan mexicain            (Flan de queso)</p>	<p><u>Pique-nique :</u>            Sandwichs            Chips            Fromage            Fruits            Biscuit</p>	<p>Salade d'endives aux noix            Marmite du pêcheur revisitée             Pommes de terre vapeur            Tarte au fromage blanc maison  </p>
LUNDI 28/10	MARDI 29/10	MERCREDI 30/10	JEUDI 31/10	VENDREDI 1/11
<p>Couscous            Semoule            Fromage            Fruits</p>	<p>Maquereaux sauce tomate            Baguette flambée            Salade verte            Salade de fruits</p>	<p><u>Végétal :</u>            Carottes râpées            Pizza            Compote</p>	<p><u>Menu Halloween :</u>            Soupe à l'œil            Cordon bleu            Haricots beurre            Donuts d'Halloween</p>	<p style="text-align: center; font-size: 2em;"><b>FÉRIÉ</b></p>

Tous nos repas sont composés à partir de :

Fruits et/ou légumes

Pain, aliments céréaliers, pommes-de-terre, légumes secs


Viande/poisson/produits de la pêche

Matière grasse ajoutée/Produit laitier/Produits sucré



Légende :

**VF** : viande française

 : produit surgelé

 : fait maison

