



<p>LUNDI</p>	<p>Courgettes râpées Saumon sauce citronnée Épinard à la crème Yaourt ou fromage Fruits de saison</p>
<p>MARDI</p>	<p>Soupe de légumes au vermicelles Rôti de porc Polenta Yaourt ou fromage Crumble à la poire</p>
<p>JEUDI</p>	<p>Rutabaga en salade Pizza faite maison (Jambon blanc, mozzarella, sauce tomate, olives) Yaourt aux fruits</p>
<p>VENDREDI Menu D' Halloween</p>	<p>Sablés fantômes et salade verte Parmentier de potimarron et viande hachée Yaourt nature Cupcakes monstres</p> 

N.B Ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. Nous apportons une attention particulière à élaborer les plats proposés à vos enfants avec des produits locaux issus de l'agriculture raisonnée ou biologique. Les plats sont préparés sur place par notre cuisinière (Tia) qui se fournit essentiellement chez les producteurs locaux : boulangerie [La Craquante](#), ferme [La Terrasse](#), ferme de [Lucien](#), boucherie [Beauregard](#), etc...

