


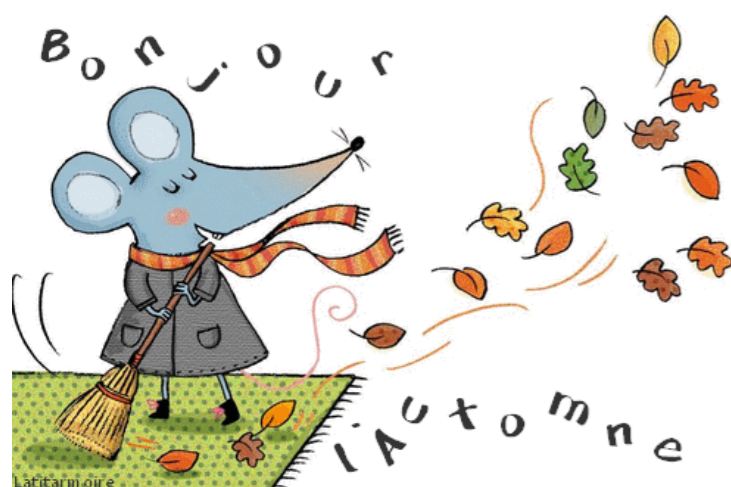


MENUS DU LUNDI 3 OCTOBRE AU VENDREDI 21 OCTOBRE 2022

Vous pouvez aussi consulter le menu sur notre site internet : www.joucas.fr



LUNDI 3 OCTOBRE	MARDI 4 OCTOBRE	JEUDI 6 OCTOBRE Menu Veggie	VENDREDI 7 OCTOBRE
SALADE DE PATES, TOMATES SECHEES, MOZZARELLA*** PILONS DE POULETS AUX HERBES HARICOTS VERTS PERSILLES POMME A LA VANILLE	SALADE VERTE A L'AIL LASAGNE A LA BOLOGNAISE*** FLAN AU CAMEL***	BETTERAVES VINAIGRETTE QUICHE EPINARD ET CHEVRE*** BANANE	SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTTE DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE*** CAROTTES YAOURT AUX FRUITS bio**
 LA SEMAINE DU GOÛT 			
LUNDI 10 OCTOBRE	MARDI 11 OCTOBRE	JEUDI 13 OCTOBRE Menu Veggie	VENDREDI 14 OCTOBRE
Menu Bretagne MINI CREPES JAMBON/FROMAGE*** (Faites par les enfants) SOUPE COMPLETE AUX COCOS DE PAIMPOL FRUIT DE SAISON	Menu Alsace SALADE VERTE FLAMMEKUECHE** (faites par les enfants) ORANGE	Menu Basque SALADE DE CHOU ROUGE A LA POMME TAGLIATELLES A LA SAUCE BASQUAISE ET FROMAGE RAPE*** GATEAU BASQUE*** (fait par les enfants)	Menu DOM-TOM CAROTTES RAPEES ET DES D'ANANAS COLOMBO DE POISSON** RIZ BLANC FLAN COCO** (fait par les enfants)
LUNDI 17 OCTOBRE	MARDI 18 OCTOBRE	JEUDI 20 OCTOBRE Menu Veggie	VENDREDI 21 OCTOBRE
SALADE DE CHOUX FLEURS ENCORNETS A LA TOMATE* RIZ COMPLET YAOURT NATURE SUCRE**	SALADE DE MACHE CROZIFLETTE** SALADE DE FRUITS DE SAISON fait maison	SOUPE DE LEGUMES DE SAISON fait maison STEACK VEGETAL* POTIMARRON ROTI AUX EPICES FROMAGE BLANC A LA CONFITURE*	Menu HALLOWEEN ŒUFS D'ARAIGNEES* (œufs mayonnaise) DOIGTS DE SORCIERES* (feuilletés à la saucisse) PUREE DE GRENOUILLE VENIMEUSE (purée de citrouille) NUAGE DE FANTOME** (muffin à l'orange)



Bon Appétit et Bonnes Vacances

*Lactose
*Poissons/crustacés
*Produits industriels ou transformés
*Œufs/soja
*Gluten
Chaque repas est accompagné de pain blanc ou aux céréales
Origine viande bovine : Union Européenne



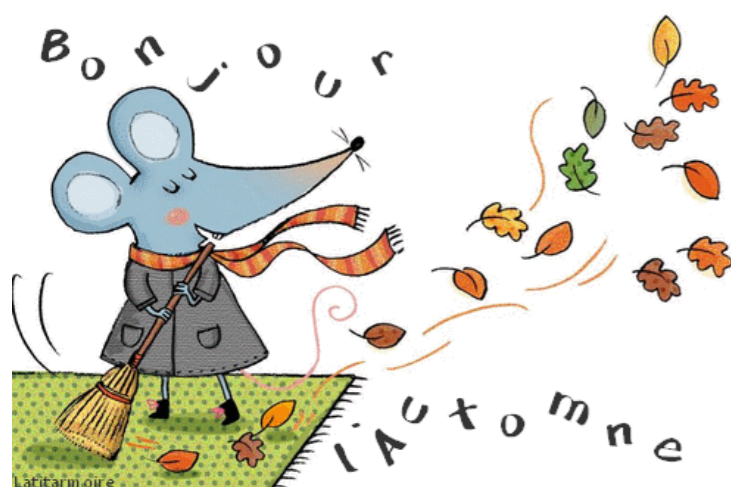


MENUS DU LUNDI 3 OCTOBRE AU VENDREDI 21 OCTOBRE 2022

Vous pouvez aussi consulter le menu sur notre site internet : www.joucas.fr



LUNDI 3 OCTOBRE	MARDI 4 OCTOBRE	JEUDI 6 OCTOBRE Menu Veggie	VENDREDI 7 OCTOBRE
SALADE DE PATES, TOMATES SECHEES, MOZZARELLA*** PILONS DE POULETS AUX HERBES HARICOTS VERTS PERSILLES POMME A LA VANILLE	SALADE VERTE A L'AIL LASAGNE A LA BOLOGNAISE*** FLAN AU CAMEL***	BETTERAVES VINAIGRETTE QUICHE EPINARD ET CHEVRE*** BANANE	SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTTE DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE*** CAROTTES YAOURT AUX FRUITS bio**
 LA SEMAINE DU GOÛT 			
LUNDI 10 OCTOBRE	MARDI 11 OCTOBRE	JEUDI 13 OCTOBRE Menu Veggie	VENDREDI 14 OCTOBRE
Menu Bretagne MINI CREPES JAMBON/FROMAGE*** (Faites par les enfants) SOUPE COMPLETE AUX COCOS DE PAIMPOL FRUIT DE SAISON	Menu Alsace SALADE VERTE FLAMMEKUECHE** (faites par les enfants) ORANGE	Menu Basque SALADE DE CHOU ROUGE A LA POMME TAGLIATELLES A LA SAUCE BASQUAISE ET FROMAGE RAPE*** GATEAU BASQUE*** (fait par les enfants)	Menu DOM-TOM CAROTTES RAPEES ET DES D'ANANAS COLOMBO DE POISSON** RIZ BLANC FLAN COCO** (fait par les enfants)
LUNDI 17 OCTOBRE	MARDI 18 OCTOBRE	JEUDI 20 OCTOBRE Menu Veggie	VENDREDI 21 OCTOBRE
SALADE DE CHOUX FLEURS ENCORNETS A LA TOMATE* RIZ COMPLET YAOURT NATURE SUCRE**	SALADE DE MACHE CROZIFLETTE** SALADE DE FRUITS DE SAISON fait maison	SOUPE DE LEGUMES DE SAISON fait maison STEACK VEGETAL* POTIMARRON ROTI AUX EPICES FROMAGE BLANC A LA CONFITURE*	Menu HALLOWEEN ŒUFS D'ARAIGNEES* (œufs mayonnaise) DOIGTS DE SORCIERES* (feuilletés à la saucisse) PUREE DE GRENOUILLE VENIMEUSE (purée de citrouille) NUAGE DE FANTOME** (muffin à l'orange)



Bon Appétit et Bonnes Vacances

*Lactose
*Poissons/crustacés
*Produits industriels ou transformés
*Œufs/soja
*Gluten
Chaque repas est accompagné de pain blanc ou aux céréales
Origine viande bovine : Union Européenne

