



















>> Menus du 30 septembre au 18 octobre

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

<p>30 septembre Salade de tomates bio Hachis parmentier maison Raisin </p>	<p>1 octobre Salade de pâtes Œuf Epinard  Emmental bio Poire bio </p>	<p>3 octobre Salade d'Ebly Poisson blanc Courgettes bio Petit suisse aromatisé Pomme bio </p>	<p>4 octobre Salade de brocolis Paupiette Pomme de terre sautées  Yaourt nature bio Banane </p>
<p>7 octobre Salade verte Poisson pané Haricots verts  Tomme blanche Kiwi </p>	<p>8 octobre Salade de betterave maison Cuisse de poulet Champignons persillés Tartare nature Pomme bio </p>	<p>10 octobre Salade de riz Poêlée de légumes maison  Comté Raisin bio </p>	<p>11 octobre Concombre vinaigrette Œuf béchamel bio Boulgour  Faisselle nature bio Prune </p>
<p>14 octobre Macédoine de légumes Chili maison  Mimolette Kiwi </p>	<p>15 octobre Carottes râpées bio Dos de colin sauce basilic Pâtes Fromage blanc Poire bio </p>	<p>17 octobre Salade verte bio Steak haché Frites  Yaourt nature bio Clémentine bio </p>	<p>18 octobre Quiche aux poireaux bio maison Lentilles Chipolatas Flan au citron Gaufrette</p>

saint-
marcel-
lès-
valence



>> Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

>> L'origine des viandes est française