



## ACCUEIL COLLECTIF DE MINEURS

### MENUS VACANCES D'AUTOMNE

	ENCAS DU MATIN	DÉJEUNER	GOÛTER
<b>LUNDI</b> 24/10	Cracottes ou céréales Confiture Lait ou jus de fruit	<b>Concombre aux dés de fêta</b> <b>Boulettes de bœuf</b> <b>Purée de pommes de terre</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	PAIN AU LAIT MIEL
<b>MARDI</b> 25/10	Cracottes ou céréales Confiture Lait ou jus de fruit	<b>Pizza</b> <b>Blanquette de veau</b> (viande origine France) <b>Jeunes carottes persillées</b> <b>Crème anglaise / spéculoos</b> <b>Poire au sirop</b>	BRIQUETTE DE LAIT FRUIT
<b>MERCREDI</b> 26/10	Cracottes ou céréales Confiture Lait ou jus de fruit	<b><u>MENU ALTERNATIF</u></b> <b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Œufs au plat</b> <b>Petits pois et pommes de terre</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	PAIN CONFITURE
<b>JEUDI</b> 27/10	Cracottes ou céréales Confiture Lait ou jus de fruit	<b>Taboulé</b> <b>Filet de poisson aux céréales</b> <b>Haricot beurre</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	BISCUIT AUX CÉRÉALES PURÉE DE FRUIT
<b>VENDREDI</b> 28/10	Cracottes ou céréales Confiture Lait ou jus de fruit	<b>Lentilles et pois chiches</b> <b>Daube de bœuf</b> <b>Riz de Camargue</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Beignet</b>	CRÈME DESSERT BISCUIT

TOUTE MODIFICATION DANS LA COMPOSITION DU MENU  
SERAIT DUE A UNE RUPTURE D'APPROVISIONNEMENT  
**PAIN BIO, LOCAL et SOLIDAIRE**

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs



## ACCUEIL COLLECTIF DE MINEURS

### MENUS VACANCES D'AUTOMNE

	ENCAS DU MATIN	DÉJEUNER	GOÛTER
<b>LUNDI</b> <b>31/10</b>	Cracottes ou céréales Confiture Lait ou jus de fruit	<b>Macédoine de légumes</b> <b>Ragoût de dinde</b> <b>Pommes de terre aux herbes</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>PAIN</b> <b>PURÉE DE FRUIT</b>
<b>MARDI</b> <b>01/11</b>	/	<b>FÉRIÉ</b>	/
<b>MERCREDI</b> <b>02/11</b>	Cracottes ou céréales Confiture Lait ou jus de fruit	<b><u>MENU ALTERNATIF</u></b> <b>Salade de pâtes</b> <b>Nuggets de fromage</b> <b>Jardinière de légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>PAIN DE MIE</b> <b>CONFITURE</b>
<b>JEUDI</b> <b>03/11</b>	Cracottes ou céréales Confiture Lait ou jus de fruit	<b>Radis beurre</b> <b>Petits colins normande</b> <b>Riz</b> <b>Petits suisses</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>BRIQUETTE DE LAIT</b> <b>FRUIT</b>
<b>VENDREDI</b> <b>04/11</b>	Cracottes ou céréales Confiture Lait ou jus de fruit	<b>Betteraves vinaigrettes</b> <b>Raviolis bolognaise</b> <b>Petits suisses aromatisés</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>BISCUIT</b> <b>CRÈME DESSERT</b>

TOUTE MODIFICATION DANS LA COMPOSITION DU MENU

SERAIT DUE A UNE RUPTURE D'APPROVISIONNEMENT

**PAIN BIO, LOCAL et SOLIDAIRE**

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs