




















ECOLE DAVEZIEUX
Du 30/09/2024 au 04/10/2024

Menu

	<p>Lundi</p>	<p> Betteraves Bio  - Vinaigrette à l'échalote CC Gnocchis HVE aux courgettes, emmental et mozzarella  Tomme noire IGP  Crème dessert au caramel </p>	
	<p>Mardi</p>	<p> Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange Sauté de poulet Label Rouge   - Sauce crème Poêlée de légumes Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Aigüees  Prune  </p>	
	<p>Mercredi</p>		
	<p>Jeudi</p>	<p> Concombre Vinaigrette à l'aneth Bolognaise de bœuf   Penne Bio  Cheddar râpé Pomme Bio  </p>	
	<p>Vendredi</p>	<p> Cake emmental et mimolette du chef  Poisson pané 100 % filet MSC  Chou fleur CE2 Béchamel  Yaourt vanille Bio  Banane Bio  </p>	