














Menus Arbouts Cappel Période Septembre Octobre 2024

Produit Local 

Repas végétarien 

Pêche durable 

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
fêtons les Serge	fêtons les Pélagie	fêtons les Ghislain	fêtons les Firmin
SALADE VERTE AU FROMAGE	SALAMI ET CONDIMENTS 	VELOUTE DE LEGUMES LOCAUX	TABOULE ORIENTAL
POISSON PANE RONDO TOMATE MSC 	BOULE D'AGNEAU AU JUS	PÂTES FOURREES AUX 5 FROMAGES 	SAUTÉ DE BOEUF LABEL ROUGE 
PENNE BIO 	COEUR DE BLE BIO 	SALADE VERTE LOCALE 	FRITES
AUX PETITS LEGUMES	POELEE DE LEGUMES		CAROTTES MULTICOLORES LOCALES 
BANANE BIO 	FROMAGE AOP 	PÂTISSERIE	FROMAGE BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.