



# MENUS OCTOBRE

LUNDI 03 OCTOBRE	MARDI 04 OCTOBRE	MERCREDI 05 OCTOBRE	JEUDI 06 OCTOBRE	VENDREDI 07 OCTOBRE
<b>RADIS AU BEURRE</b> <b>BLANQUETTE DE VEAU</b> <b>GNOCCHIS BIO</b> <b>CREME GLACEE</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b> <b>SAUMON A LA CREME</b> <b>TAGLIATELLES BIO</b> <b>ILE FLOTTANTE</b>	<b>CONCOMBRE SAUCE BULGARE</b> <b>BOULETTES THAI SAUCE ORIENTALE</b> <b>PUREE DE POMME DE TERRE VITELLOTTE</b> <b>QUATRE-QUART MARBRE</b>	<b>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</b> <b>CREPES DINDE/ FROMAGE</b> <b>COURGETTES BIO</b> <b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>MACEDOINE DE LEGUMES</b> <b>DOS DE COLIN SAFRANE</b> <b>RIZ PILAF/ BROCOLIS</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUITS FRAIS</b>
LUNDI 10 OCTOBRE	MARDI 11 OCTOBRE	MERCREDI 12 OCTOBRE	JEUDI 13 OCTOBRE	VENDREDI 14 OCTOBRE
<b>TABOULE BIO A L'ORIENTALE</b> <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> <b>HARICOTS VERTS</b> <b>YAOURT SUCRE</b>	<b>STEACK VEGETAL</b> <b>GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE</b> <b>FROMAGE BLANC BIO</b> <b>COMPOTE</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b> <b>CROQUE MONSIEUR JAMBON</b> <b>TOURTELOU FROMAGE</b> <b>FROMAGE FRAIS</b> <b>TARTE AU CHOCOLAT</b>	<b>CELERI REMOULADE</b> <b>NUGGETS DE POULET</b> <b>POTATOES</b> <b>YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b> <b>PAVE DE SAUMON</b> <b>CAROTTES A LA CREME</b> <b>CREME DESSERT AU PRALINE</b>
LUNDI 17 OCTOBRE	MARDI 18 OCTOBRE	MERCREDI 19 OCTOBRE	JEUDI 20 OCTOBRE	VENDREDI 21 OCTOBRE
<b>STEACK HACHE DE VEAU</b> <b>LENTILLES BIO CUISEES</b> <b>FROMAGE BLANC BIO</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>SAMOUSSA DE LEGUMES</b> <b>TAGLIATELLES BIO A LA BOLOGNAISE</b> <b>FROMAGE RAPE</b> <b>KIRI</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b> <b>OMELETTE AUX HERBES</b> <b>POMMES RÔSTI</b> <b>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</b> <b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>	<b>SALADE COLESLAW</b> <b>CHIPOLATA/ SAUCISSES DE VOLAILLE</b> <b>MELANGE CEREALES ET GRAINES BIO</b> <b>GLACE</b>	<b>PATE DE CAMPAGNE</b> <b>PAVE DE COLIN SAUCE BORDELAISE</b> <b>GRATIN DE BLETTES</b> <b>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</b>
LUNDI 24 OCTOBRE	MARDI 25 OCTOBRE	MERCREDI 26 OCTOBRE	JEUDI 27 OCTOBRE	VENDREDI 28 OCTOBRE
<b>SALADE DE FENOUIL BIO</b> <b>CARBONNADE FLAMANDE</b> <b>POMME DE TERRE VAPEUR</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>SALADE VERTE</b> <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> <b>GNOCCHIS BIO</b> <b>ENTREMET FLAN</b>	<b>CAROTTES RAPEES BIO</b> <b>HAMBURGER MAISON</b> <b>POTATOES</b> <b>CREME GLACEE</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b> <b>CROUSTILLANT AU FROMAGE BIO</b> <b>HARICOTS VERTS BIO</b> <b>BEIGNET CHOCO-NOISETTE</b>	<b>QUICHE TROIS FROMAGES</b> <b>BROCHETTE DE POISSON PANÉ</b> <b>PETITS POIS CAROTTES</b> <b>FROMAGE BLANC BIO</b>
LUNDI 31 OCTOBRE				
<b>CELERI REMOULADE</b> <b>EMINCE DE POULET FACON KEBAB</b> <b>PUREE DE POMME DE TERRE BIO</b> <b>FROMAGE</b> <b>COCKTAIL DE FRUITS</b>				



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

|