

MENUS OCTOBRE 2023

LUNDI 02 OCTOBRE	MARDI 03 OCTOBRE	MERCREDI 04 OCTOBRE	JEUDI 05 OCTOBRE	VENDREDI 06 OCTOBRE
MELON BIO CHILI CON CARNE POMME DE TERRE VAPEUR YAOURT AUX FRUITS MIXES	MACEDOINE MAYONNAISE AIGUILLETES DE LIEU NOIR PUREE 4 LEGUMES FROMAGE FRUIT FRAIS	SALADE DE TOMATES BIO PÂTES A LA CARBONARA FROMAGE RAPE TIRAMISU MAISON	PATE DE VOLAILLE PALETTE 1/2 SEL/ ROTI DE DINDE LENTILLES CUISINEES BIO CREME GLACE	SALADE DE POMME DE TERRE BIO PAVE DE LIEU NOIR SAUCE HOLLANDAIS PETITS POIS/ CAROTTES FROMAGE COMPOTE DE POMMES
LUNDI 09 OCTOBRE SEMAINE DU GOÛT	MARDI 10 OCTOBRE	MERCREDI 11 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE
SALADE DE TOMATES BIO COLOMBO DE POULET SEMOULE EPICEE FROMAGE RAPE FRUIT FRAIS	NEMS AU PORC BOULETTES THAI/ SAUCE AIGRE DOUCE NOUILLES SAUTEES FROMAGE TARTE ANANAS/ NOIX DE COCO	CAROTTES RAPEES FRICADELLES DE VOLAILLE POMMES NOISETTES FROMAGE FRAIS ENTREMET FLAN	SALADE VERTE PAËLLA AU POULET RIZ SAFRANE CREME CATALANE	FEUILLETE POULET CREME COLIN AU CORN FLAKES GRATIN DE COURGES BIO MOUSSE AU CHOCOLAT BIO
LUNDI 16 OCTOBRE	MARDI 17 OCTOBRE	MERCREDI 18 OCTOBRE	JEUDI 19 OCTOBRE	VENDREDI 20 OCTOBRE
CONCOMBRE BIO A LA VINAIGRETTE PICCATAS PROVENCALE DUO DE CAROTTES FROMAGE COMPOTE	CAROTTES BIO RAPEES OMELETTE AU FROMAGE EPINARDS A LA CREME LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE VERTE CHEESE BURGER MAISON POTATOES CHEESE CAKE	TABOULE A L'ORIENTALE KEFTA A L'AGNEAU HARICOTS VERTS FROMAGE FRUITS FRAIS	PASTEQUE BIO SAUCE BOLOGNAISE AU THON TAGLIATELLES BIO FROMAGE RAPE CRUMBLE AUX POMMES
LUNDI 23 OCTOBRE	MARDI 24 OCTOBRE	MERCREDI 25 OCTOBRE	JEUDI 26 OCTOBRE	VENDREDI 27 OCTOBRE
MACEDOINE DE LEGUMES ESCALOPE VIENNOISE POMMES RÖSTI FROMAGE FRUIT FRAIS	FEUILLETE AU FROMAGE DE CHEVRE OMELETTE AUX HERBES POEELE DE LEGUMES ENTREMET FLAN	SALADE VERTE CROQUE MONSIEUR MAISON FRUIT FRAIS CREME GLACEE	BETTERAVES VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF BROCOLIS BIO FROMAGE BLANC BIO	ROSETTE/ CORNICHONS DOS DE COLIN RIZ PILAF/ LEGUMES RATATOUILLE FROMAGE FRUIT FRAIS
LUNDI 30 OCTOBRE	MARDI 31 OCTOBRE			
SALADE VERTE CARBONNADE FLAMANDE POMMES VAPEURS YAOURT AUX FRUITS MIXES BISCUIT	SARDINES A L'HUILE LASAGNES VEGETALES MAISON FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT			



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

1