and the Control of th									
MENUS OCTOBRE 2023									
LUNDI 02 OCTOBRE	MARDI 03 OCTOBRE	MERCREDI 04 OCTOBRE	JEUDI 05 OCTOBRE	VENDREDI 06 OCTOBRE					
am				STIPP.					
MELON BIO	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE TOMATES BIO	PATE DE VOLAILLE	SALADE DE POMME DE TERRE BIO					
CHILI CON CARNE	AIGUILLETES DE LIEU NOIR	PÂTES A LA CARBONARA	PALETTE 1/2 SEL/ ROTI DE DINDE	PAVE DE LIEU NOIR SAUCE HOLLANDAIS					
POMME DE TERRE VAPEUR	PUREE 4 LEGUMES	FROMAGE RAPE	LENTILLES CUISINEES BIO	PETITS POIS/ CAROTTES					
	FROMAGE	AB	A SEA	FROMAGE					
YAOURT AUX FRUITS MIXES	FRUIT FRAIS	TIRAMISU MAISON	CREME GLACE	COMPOTE DE POMMES					
LUNDI 09 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	MERCREDI 11 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE					
SEMAINE DU GOÛT									
SALADE DE TOMATES BIO	NEMS AU PORC	CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE	FEUILLETE POULET CREME					
COLOMBO DE POULET	BOULETTES THAÏ/ SAUCE AIGRE DOUCE	FRICADELLES DE VOLAILLE	PAËLLA AU POULET	COLIN AU CORN FLAKES					
SEMOULE EPICEE	NOUILLES SAUTEES	POMMES NOISETTES	RIZ SAFRANE	GRATIN DE COURGES BIO					
FROMAGE RAPE	FROMAGE	FROMAGE FRAIS	AGIICUTORI NOLOGIOU	MOUSSE AU CHOCOLAT BIO					
FRUIT FRAIS	TARTE ANANAS/ NOIX DE COCO	ENTREMET FLAN	CREME CATALANE						
<b>LUNDI 16 OCTOBRE</b>	MARDI 17 OCTOBRE	MERCREDI 18 OCTOBRE	JEUDI 19 OCTOBRE	<b>VENDREDI 20 OCTOBRE</b>					
CONCOMBRE BIO A LA VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RAPEES	SALADE VERTE	TABOULE A L'ORIENTALE	PASTEQUE BIO					
PICCATAS PROVENCALE	OMELETTE AU FROMAGE	CHEESE BURGER MAISON	KEFTA A L'AGNEAU	SAUCE BOLOGNAISE AU THON					
DUO DE CAROTTES	EPINARDS A LA CREME	POTATOES	HARICOTS VERTS	TAGLIATELLES BIO					
FROMAGE	LIEGEOIS CHOCOLAT		FROMAGE	FROMAGE RAPE					
СОМРОТЕ		CHEESE CAKE	FRUITS FRAIS	CRUMBLE AUX POMMES					
LUNDI 23 OCTOBRE	MARDI 24 OCTOBRE	<b>MERCREDI 25 OCTOBRE</b>	JEUDI 26 OCTOBRE	<b>VENDREDI 27 OCTOBRE</b>					
MACEDOINE DE LEGUMES	FEUILLETE AU FROMAGE DE CHEVRE	SALADE VERTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	ROSETTE/ CORNICHONS					
ESCALOPE VIENNOISE	OMELETTE AUX HERBES	CROQUE MONSIEUR MAISON	ROTI DE BŒUF	DOS DE COLIN					
POMMES RÖSTI	POELEE DE LEGUMES	_	BROCOLIS BIO	RIZ PILAF/ LEGUMES RATATOUILLE					
FROMAGE	<u></u>	FRUIT FRAIS	FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE					
FRUIT FRAIS	ENTREMET FLAN	CREME GLACEE	ANGESTRATI	FRUIT FRAIS					
LUNDI 30 OCTOBRE	MARDI 31 OCTOBRE								
SALADE VERTE	SARDINES A L'HUILE								
CARBONNADE FLAMANDE	LASAGNES VEGETALES MAISON								
POMMES VAPEURS									
YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE								
BISCUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT								



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

## Nos produits sont souvent :





- Fait maison

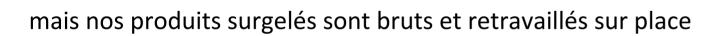


- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :





•			