



MENUS OCTOBRE

	MARDI 01 OCTOBRE	MERCREDI 02 OCTOBRE	JEUDI 03 OCTOBRE	VENDREDI 04 OCTOBRE
	MACEDOINE MAYONNAISE BLANQUETTE DE DINDE RIZ PILAF FROMAGE FRUIT FRAIS	SALADE DE TOMATES BIO PÂTES A LA CARBONARA FROMAGE RAPE TIRAMISU MAISON	PATE DE VOLAILLE CROC' VEGE FROMAGE 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 07 OCTOBRE	MARDI 08 OCTOBRE	MERCREDI 09 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE
SALADE DE TOMATES BIO PICCATAS DE POULET KEBAB SEMOULE EPICEE FROMAGE RAPE FRUIT FRAIS	NEMS AUX LEGUMES BOULETTES FEVES / SAUCE AIGRE DOUC NOUILLES SAUTEES FROMAGE TARTE ANANAS/ NOIX DE COCO	CAROTTES RAPEES FRICADELLES DE VOLAILLE POMMES NOISETTES ENTREMET FLAN	SALADE VERTE PAËLLA AU POULET RIZ SAFRANE CREME DESSERT VANILLE	FEUILLETE POULET CREME COLIN AU CORN FLAKES GRATIN DE COURGES BIO MOUSSE AU CHOCOLAT
LUNDI 14 OCTOBRE SEMAINE DU GOÛT	MARDI 15 OCTOBRE	MERCREDI 16 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE
CONCOMBRE BIO A LA BULGARE PICCATAS CITRON BASILIC POEELE MARAICHERE AUX 2 CAROTTES FROMAGE COMPOTE	SALADE DE POMME DE TERRE 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	SAUCE BOLOGNAISE AU THON TAGLIATELLES BIO FROMAGE RAPE CRUMBLE AUX POMMES
LUNDI 21 OCTOBRE CENTRE DE LOISIR	MARDI 22 OCTOBRE	MERCREDI 23 OCTOBRE	JEUDI 24 OCTOBRE	VENDREDI 25 OCTOBRE
MACEDOINE DE LEGUMES ESCALOPE VIENNOISE POMMES RÖSTI FROMAGE FRUIT FRAIS	FEUILLETE AU FROMAGE DE CHEVRI OMELETTE AUX HERBES POEELE DE LEGUMES ENTREMET FLAN	SALADE VERTE CROQUE MONSIEUR MAISON FRUIT FRAIS CREME GLACEE	BETTERAVES VINAIGRETTE MITONNE DE BŒUF BROCOLIS BIO FROMAGE BLANC BIO	ROSETTE/ CORNICHONS DOS DE COLIN RIZ PILAF/ LEGUMES RATATOUILLE FROMAGE FRUIT FRAIS
LUNDI 28 OCTOBRE CENTRE DE LOISIR	MARDI 29 OCTOBRE	MERCREDI 30 OCTOBRE	JEUDI 31 OCTOBRE	
SALADE VERTE CARBONNADE FLAMANDE POMMES VAPEURS YAOURT AUX FRUITS MIXES BISCUIT	SARDINES A L'HUILE LASAGNES VEGETALES BIO FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	SPICY DE POULET POMMES DAUPHINES YAOURT SUCRE FRUIT FRAIS	TARTE OIGNONS/ DINDE POISSON MEUNIERE PUREE DE POTIRON GATEAU DE SEMOULE A LA COURGE	



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