



MENUS OCTOBRE

		MERCREDI 01 OCTOBRE	JEUDI 02 OCTOBRE	VENDREDI 03 OCTOBRE
		SALADE DE TOMATES PÂTES A LA CARBONARA(porc) / SAUCE FROMAGERE TIRAMISU MAISON	CONCOMBRE VINAIGRETTE FRICADELLES DE VOLAILLE PETITS POIS / CAROTTES CREME GLACE	POELEE SAUMON A L'INDIENNE RIZ PILAF FROMAGE COMPOTE DE POMMES
LUNDI 06 OCTOBRE	MARDI 07 OCTOBRE	MERCREDI 08 OCTOBRE	JEUDI 09 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE
PICCATAS DE POULET KEBAB SEMOULE EPICEE FROMAGE FRUIT FRAIS	HACHE BŒUF LENTILLES/ H ROUGES JULIENNE DE LEGUMES BIO FROMAGE LINGOT POMMES/ AMANDES	CAROTTES RAPEES ARAIGNEE DE PORC AUX HERBES POMMES NOISETTES ENTREMET FLAN	SALADE VERTE BLANQUETTE DE DINDE AUX CHAMPI RIZ PILAF CREME DESSERT PRALINE	FEUILLETE POULET CREME COLIN AU CORN FLAKES GRATIN DE CHOUX FLEURS MOUSSE AU CHOCOLAT
LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
CONCOMBRE A LA BULGARE PICCATAS CITRON BASILIC PETITS POIS CUISINES FRUIT FRAIS	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE OMELETTE AU CHEDDAR GRATIN DE COURGE COMPOTE POMME/ ABRICOT	SALADE VERTE CHEESE BURGER MAISON POTATOES CHEESE CAKE	SAUTE DE VOLAILLE MADRAS RIZ AU SAFRAN FROMAGE FRUITS FRAIS	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUCE BOLOGNAISE TAGLIATELLES BIO FROMAGE RAPE CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES
LUNDI 20 OCTOBRE	MARDI 21 OCTOBRE	MERCREDI 22 OCTOBRE	JEUDI 23 OCTOBRE	VENDREDI 24 OCTOBRE
CENTRE DE LOISIR				
MACEDOINE DE LEGUMES ESCALOPE VIENNOISE POMMES RÖSTI FROMAGE FRUIT FRAIS	FEUILLETE AU FROMAGE DE CHEVRI OMELETTE AUX HERBES CAROTTES PARISIENNE ENTREMET FLAN	SALADE VERTE CROQUE MONSIEUR MAISON FRUIT FRAIS CREME GLACEE	BETTERAVES VINAIGRETTE BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE PATES AU PETIT EPEAUTRE BIO FROMAGE BLANC BIO	ROSETTE/ CORNICHONS DOS DE COLIN RIZ PILAF/ LEGUMES RATATOUILLE FROMAGE FRUIT FRAIS
LUNDI 27 OCTOBRE	MARDI 28 OCTOBRE	MERCREDI 29 OCTOBRE	JEUDI 30 OCTOBRE	VENDREDI 31 OCTOBRE
CENTRE DE LOISIR				
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 SEMOULE AU LAIT	CONCOMBRES VINAIGRETTE OMELETTE AU FROMAGE EBLY/ LENTILLES LINGOT CACAO



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

I