



MENUS OCTOBRE

LUNDI 05 OCTOBRE	MARDI 06 OCTOBRE	MERCREDI 07 OCTOBRE	JEUDI 08 OCTOBRE	VENDREDI 09 OCTOBRE
MINI TRESSE AUX FROMAGE SAUTE DE POULET CREME/CHAMPIGNON HARICOTS VERTS CUISINES YAOURT VANILLE	GALETTE VEGETALE A L'ORIENTALE POELEE RATATOUILLE FROMAGE FRUIT FRAIS	SALADE DE TOMATES PÂTES A LA CARBONARA(porc) / SAUCE FROMAGERE TIRAMISU MAISON	CONCOMBRE VINAIGRETTE FRICADELLES DE VOLAILLE PETITS POIS / CAROTTES YAOURT NATURE BIO/LOCAL	POELEE SAUMON A L'INDIENNE RIZ PILAF FROMAGE COMPOTE DE POMMES
LUNDI 12 OCTOBRE SEMAINE DU GOÛT	MARDI 13 OCTOBRE	MERCREDI 14 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE
COUSCOUS BOULETTES D'AGNEAU SEMOULE EPICEE FROMAGE FRUIT FRAIS	SALADE COLESLAW CHILI CON CARNE POMME VAPEUR FROMAGE TORTA DE CIELO	CAROTTES RAPEES JAMBON/ DINDE COQUILLETES BIO FROMAGE RAPE CHOU A LA CREME	SALADE VERTE BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE MELANGE 4 CEREALES BIO FLAN PATISSIER	PAËLLA AU POISSON RIZ SAFRANE CREME CATALANE
LUNDI 19 OCTOBRE CENTRE DE LOISIR	MARDI 20 OCTOBRE	MERCREDI 21 OCTOBRE	JEUDI 22 OCTOBRE	VENDREDI 23 OCTOBRE
CONCOMBRE A LA BULGARE PICCATAS CITRON BASILIC PETITS POIS CUISINES FROMAGE FRUIT FRAIS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE OMELETTE AU FROMAGE POELEE ROMANESCO COMPOTE POMME/ ABRICOT	SALADE VERTE CHEESE BURGER MAISON POTATOES CHEESECAKE	SAUTE DE VOLAILLE MADRAS RIZ AU PETITS LEGUMES FROMAGE FRUITS FRAIS	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUCE BOLOGNAISE TAGLIATELLES BIO FROMAGE RAPE CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES
LUNDI 26 OCTOBRE CENTRE DE LOISIR	MARDI 27 OCTOBRE	MERCREDI 28 OCTOBRE	JEUDI 29 OCTOBRE	VENDREDI 30 OCTOBRE
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 BEIGNET HALLOWEEN



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