

Menu d'Octobre

LUNDI 05

Oufs durs **BIO**

Mayonnaise

Cordon Bleu

Haricots blancs à l'Ail

Vache qui rit

Coupelle de fruits

MARDI 06

Salade de pâtes au Surimi

Crêpe Jambon Emmental
Lardons

Salade mache

Yaourt Nature sucré

Pomme Golden

JEUDI 08



Salade Pdt en Vinaigrette

Omelette

Ratatouille

Emmental **BIO**

Tarte Coco

VENDREDI 09

Panier Dubarry

Paupiette de Saumon
sauce Hollandaise

Haricots Verts

Fromage blanc sucré

Kiwi

Menu d'Octobre

LUNDI 12

Betteraves Vinaigrette et
Mais

Lasagnes de Légumes

Salade Verte

Mimolette

Fromage Blanc sur lit de
fruits



MARDI 13



Salade Coleslaw

Boulettes Végétales
sauce Tomate

Coquillettes

Petits suisses sucrés

Mousse Chocolat



JEUDI 15

Salade Niçoise

Daube de bœuf

Polenta

Tomme blanche

Tropézienne



VENDREDI 16

Salade de Butternut au
Balsamique

Filet de Hoki sauce Citron
Aneth

Riz aux Petits Légumes

Fourme d'Ambert



Poire



Menu d'Octobre

LUNDI 19



Taboulé Libanais
Emincé Végétale crème
Forestière
Brocolis au Beurre
Camembert
Liégeois Chocolat **BIO**

MARDI 20

Salade de Riz Provençal
Croque Monsieur
Emincé d'Iceberg
Samos
Tarte grillée aux Pommes



JEUDI 22

Concombre à la Crème
Saucisse de Toulouse
VPF
Purée de Pommes de
Terre
Gouda **BIO**
Compote Pomme
Ananas

VENDREDI 23

Feuilleté Saucisse
Poisson Pané
Courgettes en Persillade
Fromage Blanc **BIO**
Orange

Menu d'Octobre

LUNDI 26

Céléri Rémoulade
Aiguillettes de Poulet
Panées
Purée de Brocolis
Petit suisses aux Fruits
Cookie

MARDI 27

Salade de Lentilles aux
Oignons
Feuilleté à la Volaille
Jeunes pousses
Provençales
Petit moulé Ail et Fines
herbes
Fruits au Sirop



JEUDI 29



Friand au Fromage
Gratin de Pdt
aux Champignons
Yaourt Nature **BIO**
Pink Lady

VENDREDI 30

Macédoine Mayonnaise
Nuggets de Poisson
Fondue de Poireaux à la
Crème
Tartare aux Noix
Quatre quarts