

Menu d'Octobre

LUNDI 05

Œufs 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

Céleri 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 moulté 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