

Menus d'OCTOBRE ET de NOVEMBRE

Les menus sont susceptibles de changer

Lundi

6 au 10
octobre

Terrine de campagne
Paupiette de veau
Pommes de terres sautées
Yaourt à boire (bio)

Mardi



Samoussas de légumes
Lamelles façon kebab
Pâtes (bio et local)
Crème dessert (bio)

Jeudi

Duo de wrapp
Aiguillette de poulet
Cornflakes et flageolets
Brochette de fruits (maison)

Vendredi

Tarte au thon et à la tomate (maison)
Steack haché (local)
Haricots verts (bio) persillés
Fromage (bio)
Fruits (local)

13 au 17
octobre

Salade composée
Poisson pané
Purée de carottes (bio et local)
Crème dessert

Pâté basque (local)
Saucisse confite et lentilles
Yaourt (bio)
Fruits (local)



Macédoine de légumes
Tomates farcies
Pâtes (bio et local)
Compote (bio et local)

MENU VACANCES

3 au 7
novembre

Tarte aux trois fromages (maison)
Cordon bleu
Petits pois
Salade de fruits



Potage (maison et bio)
Pâtes (bio et local) à l'italienne
Yaourt (bio)
Fruit (local)

Salade orientale
Parmentier (maison)
Salade verte
Tarte aux pommes (maison)

Potage (maison et bio)
Dos de Cabillaud
Brocolis (bio)
Yaourt (bio)

10 au 14
novembre

Charcuterie
Petits poissons
Blé aux légumes
Yaourt aux fruits (bio)

Potage de légumes (maison et bio)
Chipolatas (local)
Tortis (bio et local)
Salade de fruits

Salade de crudités
Rôtis de porc (local)
Haricots blancs
Crème caramel au beurre salé



Tarte salée (maison)
Nuggets de blé
Purée de panais (maison)
Roulé au nutella (maison)

14 au 21
novembre

Potage (maison et bio)
Rougail (maison)
Riz
Compote (bio et local)

Salade composée
Couscous (maison)
Yaourt (bio)
Fruit

Vermicelles
Jambon grillé
Flans de légumes (maison)
Tarte aux poires (maison)



Potage (maison et bio)
Émincé au curry
Frites
Fromage blanc au miel (local)