MENUS OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		2 octobre	**3 octobre**
		Carottes râpées	Radis beurre
		Veau marengo Pâtes	Ratatouille Riz
		Fromage frais fruité	Fromage et Banane
6 octobre	**7 octobre**	**9 octobre**	**10 octobre**
Riz en salade	Velouté de poireaux et pommes de terre	Salade de lentilles	Salade composée
Poisson à la bordelaise Duo d'haricots	Aiguillettes de poulet Petits pois carotte	Gratin de riz et courgettes	Escalope de porc charcutière Flageolets
Fromage blanc et coulis	Eclairs	Fromage et compotes	Fruits
13 octobre	**14 octobre**	**16 octobre**	**17 octobre**
Laitue	Macédoine	Julienne en salade	Velouté
Lasagne	Moules frites	Jambalaya	Végé panné Verdure du vendredi
Liégeois	Mimolette et mirabelles au sirop	Jalousie aux pommes	Vache qui rit et gâteau vosgien aux myrtilles
VACANCES DU 19 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE 2024			

*P'tit point produits :

Depuis plusieurs années, nous privilégions nos producteurs locaux pour les produits frais.

La Nature à table nous propose un nombre de produits d'épicerie issu de l'agriculture biologique (huile d'olive, riz, etc…).

Toutes nos viandes sont d'origine française

Nous poursuivons les commandes auprès de « Terroirs 71 », un regroupement de fournisseurs locaux de la filière HVE et/ou bio, où nous commandons notamment des yaourts, compotes, et de la viande.

Le pain est fourni par la boulangerie d'Hurigny

Suivant les arrivages, les menus peuvent subir de petites modifications

SEMAINE DU GOUT