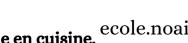
OCTOBRE

Les menus sont susceptible de subir des modifications pour des raisons indépendantes de notre volonté.

Origine des viandes bovines conformément aux dispositions du décret n°2002-1465 du 17 Décembre 2002, afficher et visible en cuisine.



MARDI

JEUDI

UENDREDI

Le menu



Rosette/Beurre Dos de colin d'Alaska Poêlée de légumes Laitage/Fruits de saison

Salade d'endives vinaigrette 🏠 Raviolis sauce tomate Fromage râpé Mousse au chocolat



6 **OCTOBRE ROSE**

Surimi saveur crabe Palette à la diable Patates douce rötie Yaourt brassé nature/Fruit de saison

LUNDI

Menu végétarien

Salade Arlequin 🏠 a Couscous de légumes et pois chiche Tarte Flan nature

9

Céleri rémoulade Filet de hoki cuisiné à l'huile d'olive 🏫 Petits pois carottes Fromage/Fruit de saison

10

Carottes râpées vinaigrette 🧌 Rougail de saucisse fumée 🐒 Laitage/Fruit de saison



SEMAINE DU GOÜT 15

Sticks de chèvre panés Duo de boulettes de pois chiche Gnocchettis de lentilles rouges Poêlée du marché Laitage/Fruit de saison

14 Haricots verts à l'échalotte 🏫 🏫 Sauté de lapin aux pruneaux 🌘 Pommes de terres rôties Laitage/fruit de saison

16

Concombre ciboulette 🏠 Cervelas à l'ancienne Lentilles cuisinées 🏠 Laitage/Fruit de saison



Salade verte aux yeux de sorcières Paupiette de veau aux champignons vénéneux Purée de potiron hantée Donut Maléfique aux pépites enchantées



