

MENU OCTOBRE 2023

Vendredi 06

Lundi 02
Salade verte croutons **bio**
Spaghettis bolognaises*
Emmental
Raisin **bio**

Salade d'endives ou épinard **Vendredi 13**
Cake au thon*
Poisson en crouste*
Lentilles **bio***
Poire **bio**

Jambon grillé
Poêlée de légumes **bio***
Gâteaux à la framboise et
chocolat amer*

Vendredi 20

Rillettes de poisson*

Dos de de saumon sauce
bleu*

Semaine du goût

Lundi 09

Hachis végétarien * **bio**
Yaourt sucré **bio**

Lundi 16

Salade de chou rouge **bio***
Parmentière de canard*
Edam et compote **bio**

Riz thai coloré
Crème myrtilles et cage de
caramel au miel*

Jeudi 05

Macédoine **bio ***

Sauté de dinde
Blanquette au curry*
Sauté de courgettes **bio***
Crème au chocolat*

Mardi 10

Salade haricots verts **bio***
Cannelloni épinard chèvre **bio***
Yaourt aux fruits **bio**

Yaourt à la fraise **bio**

Mardi 17

Salade de maïs feta*
Nouilles chinoises et ses
légumes sauté sauce soja *

Jeudi 12

Salade de carottes **bio***
Cordon bleu*
Pates*
Gâteaux au yaourt*

Jeudi 19

Mousse de betterave **bio**
et* chèvre



Fruits et Légumes de saison

Préparation fabrication maison*

Producteur Local : Saucisse Boucherie chez Frédéric