



Menu du mois d'Octobre



LUNDI 30 SEPTEMBRE

SALADE COMPOSÉE
PAUPIETTES DE DINDE
HARICOTS BLANCS
FROMAGE/FRUITS

MARDI 01 OCTOBRE



POTAGE
BOURGUIGNON
CAROTTES/POMMES DE TERRE
FLANBY

JEUDI 03 OCTOBRE

TOMATE/THON EN VINAIGETTE
RÔTI DE VEAU
HARICOTS BEURRE
FLAN CHOCOLAT

VENDREDI 04 OCTOBRE



SALADE
NUGGETS/FRITES
GLACE

LUNDI 07 OCTOBRE

POTAGE
LASAGNES
PETITS SUISSES FRUITÉS



MARDI 08 OCTOBRE

SALADE
GIGOT
FLAGEOLETS
CRÈME ANGLAISE



PÂTES EN SALADE
FILET MIGNON
HARICOTS VERTS
FROMAGE/FRUITS

JEUDI 10 OCTOBRE

VENDREDI 11 OCTOBRE

POTAGE
POISSON
POMMES DE TERRE
YAOURT NATURE

LUNDI 14 OCTOBRE

JAMBON
TRUFFADE/SALADE
FRUITS



MARDI 15 OCTOBRE

MACÉDOINES DE LÉGUMES
SAUTÉ DE DINDE
PÂTES
CRÈME BRULÉE

JEUDI 17 OCTOBRE

POTAGE
ESCALOPES DE DINDE
PETITS POIS
FRUITS



VENDREDI 18 OCTOBRE

SALADE
FISH AND CHIPS
ROSTĬ
FROMAGE/COMPOTE

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION



FRUITS BIO SELON ARRIVAGE

VIANDES FRANÇAISES