

# MENUS



OCTOBRE 2018

## Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Du 01/10  
au 05/10

Sardines  
Chipolatas  
Lentilles **Bio**\*  
Fromages **Bio**  
Raisin **Bio**

Salade de pomme de terre **locale** au thon  
Steak hache de bœuf  
Haricot vert  
Fromage **bio**  
Doughnut sucré

Feuilleté aux fromages  
Chou braisé à la tomate  
et chair à saucisse\*  
entremet

Tomates concombre en  
salade  
Poulet rôti **local**  
Frites  
Fromage **Bio**  
Fruit **Bio**

Mousse de foie cornichons  
Poisson  
Brocolis **local** béchamel\*  
Yaourt vanille **Bio**

Du 08/10  
au 12/10

Salade coleslaw **Bio locale**\*  
Aiguillettes de canard  
cuisinées\*  
Pâtes **Bio**  
Fromages **Bio**  
Fruit **Bio**

Pâté **Bio** cornichon  
Steak hache de veau  
Haricot beurre  
Éclair chocolat/café

Salade verte **locale**  
Pizza\*  
glaces

Tomate **locale** en salade  
Couscous royale\*  
Légumes **locaux**  
Salade de fruit **Bio**

Salade de riz  
Poisson  
Épinard **Bio** béchamel\*  
Fruit **Bio**

Du 15/10  
au 19/10

Quiche lorraine\* aux  
œuf **Bio**  
Blanquette de Dinde  
Riz **Bio**  
Petit suisse nature su-  
cré **Bio**

Vermicelle Tomate\*  
Rôti de bœuf **Bio**  
Courgettes béchamel\*  
tropézienne

Radis **Bio local**  
beurre  
Escalope panée\*  
Petit pois cuisinés à la  
française\*  
Fromage **Bio**

Carottes **Bio**  
**locales** râpées\*  
Poisson  
Coquillette **Bio**  
Fromage **Bio**  
Compote **Bio** biscuit

Betterave en salade  
Rôti de porc **Bio**  
Haricot blanc à la to-  
mate\*  
Fromage  
Fruit **Bio**



\* Fruits de saison : pommes, poires, bananes, raisin, .....

Ce menu peut éventuellement être modifié selon les approvisionnements.

