

OCTOBRE 2021

<i>Nos menus</i>	<i>Du 04 au 08/10</i>	<i>Du 11 au 15/10</i> SEMAINE DU GOÛT	<i>Du 18 au 22/10</i>
Lundi	Salade de tomates Saucisses de Toulouse Lentilles Liégeois au café	Velouté de potimarron Rôti de dinde au romarin Petits pois aux lardons Crème dessert au chocolat Pain aux noix	Mousse de canard Rôti de porc Carottes à la crème Desserts variés
Mardi	Rillettes de thon Rôti de boeuf Haricots beurre persillés Fromage-Raisin	<u>Menu végétarien</u> Concombre à la ciboulette Lasagnes aux légumes Yaourt aromatisé au bifidus Biscuits à la cannelle	Betteraves rouges râpées Hachis Parmentier Desserts variés
Jeudi	Carottes râpées Filet de hoki Gratin de blé aux poivrons Yaourt	Salade de lentilles corail Cuisses de volaille au paprika Pommes noisette Crumble aux pommes	Céleri rémoulade Poisson Coquillettes Desserts variés
Vendredi	<u>Menu végétarien</u> Salade composée (macédoine de légumes-maïs-œufs durs) Feuilleté au fromage Fruit Riz au lait nature	Salade iceberg aux noix Dos de saumonette sauce au beurre blanc Mélange de céréales Mimolette Poire	<u>Menu végétarien</u> Tarte aux poireaux Riz basmati à la tomate Desserts variés

En vert : normes bio

En bleu : fait maison

Les menus établis par nos soins sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements et des stocks en fin de période