

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
MACEDOINE* MAYONNAISE SAUCISSE DE TOULOUSE PUREE CREME ANGLAISE/ BISCUITS	FRIAND AU FROMAGE* COLIN* SCE CITRON CHOU FLEUR GRATINE FRUIT DE SAISON	ROSETTE STEAK HACHE* HARICOTS PLATS* AU BEURRE DESSERT AU CHOIX	SALADE COMPOSE SAUTE DE VEAU AUX OLIVES BLE BIO YAOURT NATURE BIO SUCRE	TOMATE/OEUF DUR LASAGNES AUX LEGUMES SALADE VERTE MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
BETTERAVE POISSON BORDELAISE CHOUX DE BRUXELLES /RIZ FRUITS	SALADE DE QUINOA BIO A LA GRENADE MACARONI BIO AU POTIMARRON FROMAGE BIO YAOURT NATURE SUCRE BIO	TABOULE SAUCISSE DE CANARD PETITS POIS DESSERT AU CHOIX	CAROTTES BIO RAPEES A L'ORANGE ROTI DE PORC PUREE DE TOPINAMBOUR /HARICOTS VERTS* FROMAGE/FRUITS	SOUPE DE CHATAIGNES POULET GRILLE GRATIN DE BLETTES A LA BECHAMEL FROMAGE BLANC BIO
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
TZAZIKI RÔTI DE VEAU PATES BIO GLACE	SALADE P DE TERRE /CORNICIONS CORDON BLEU* CAROTTES BIO VICHY COMPOTE DE POMME BIO	PÂTE DE CAMPAGNE POISSON* PANE GRATIN DE LEGUMES FRAIS DESSERT AU CHOIX	SALADE MAROCAINE TAJINE D AGNEAU SEMOULE ORANGE A LA CANELLE	LENTILLES BIO EN SALADE TARTIFLETTE SALADE VERTE GATEAU D'ANNIVERSAIRE

MENUS MOIS D 'OCTOBRE 2022

 FAIT MAISON

VIANDES CARREFOUR VALENCE ET BOUCHERIE BIFFI

CANARD MAISON TÊTE

* PRODUITS SURGELES

FRUITS ET LEGUMES FRAIS OU BIO DE SAISON FARDIN

MENU SANS VIANDE BIO BIOCOOP CONDOM SEMAINE DU GOUT DU 10 AU 14