

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2024

| | Du 30 au 4 Octobre | Du 7 au 11 Octobre | Du 14 au 18 Octobre |
|----------|---|--|---|
| Lundi | <p>Céleri rémoulade Cordon bleu Haricots beurre Fromage Fruit</p> | <p>Taboulé Sauté de volaille Petits pois carottes Yaourt fraise fermier (1)</p> | <p>Salade thon/rizetti Poulet à la crème Carottes en persillade Yaourt bio</p> |
| Mardi | <p>Carottes râpées Bœuf bourguignon* Pommes de terre vapeur Crème vanille</p> | <p>Potage maison Blanquette de veau Riz créole Fromage Fruit</p> | <p>Rillettes de sardines Chipolata (3) Lentilles vertes Fromage Compote</p> |
| Mercredi | <p>Concombre Poulet tandoori Riz Tarte aux pommes</p> | <p>Coleslaw Steak haché* Pâtes artisanales (2) Yaourt bio</p> | <p>Crudités Croque-monsieur Salade Glace</p> |
| Jeudi | <p>Œuf mayonnaise Poisson du marché Julienne de légumes Fromage Compote bio</p> | <p>Friand au fromage Filet meunière Epinards à la crème Fruit</p> | <p>Carottes râpées Poisson du marché Pommes de terre vapeur Fromage Kiwi (4)</p> |
| Vendredi | <p>Betteraves Boulettes de bœuf* à la tomate Pâtes artisanales (2) Eclair au chocolat</p> | <p><i>Menu végétarien</i> Concombre à la crème Gratin de pâtes et légumes Salade Glace</p> | <p><i>Menu d'Halloween</i> Soupe de vampire (potiron) Hachis Parmentier* de troll Fromage Tarte sorcière (flan)</p> |
| | <p>(1) Ferme de la Rochette (2) La plume au vent * Viande bovine française</p> | <p>(3) Tradition de Vendée (4) Vergers Chaillot</p> | |