

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>	