

Menu d'Octobre 2024

Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
tomates	Potage Potimarron	Chou rouge/pommes	Carottes râpées/raisins secs	Salade verte
Poulet	Cervelas Orloff	Raviolis	Poisson pané	Parmentier de lentilles
Purée de patates douces	Haricots beurre	Yaourt	Poêlée de légumes	Glace
Flan nappé	Fruit		chocolat liégeois	
Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Betteraves râpée	Céleri remoulade	Pâté de foie	Endives/gruyère	Salade Alsacienne
Pâtes Bolognaise	Sauté de porc au miel	Cordon bleu	Butternut farcie	Sauté de dinde
Fromage	Carottes	P.pois-carottes	Suisses aux fruits	Haricots verts
Fruit	Yaourt	Fruit		Gateau de semoule
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Concombres	Salade verte	Feuilleté fromage	Carottes râpées/pommes	Saucisson sec
Steack haché	Croque Monsieur	Boulette de bœuf	Wings de poulet	Filet de poisson
Pâtes	Compote	Haricots verts	Potatoes	Riz
Fromage		Fruit	Yaourt	Fromage
Fruit				Cocktail de fruit
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

LOCAL

BIO