



MENUS



Lundi 05/10 Taboulé Boulettes de bœuf provençales Choux fleur Yaourt bio	Mardi 06/10 Salade de choux rouge et pommes Saucisses grillées Purée pois cassés Panacotta fruits rouges	Jeudi 08/10 Concombre à la crème Omelette aux fromages Salade verte Pâtisserie	Vendredi 09/10 Mousse de foie cornichons Brandade de poisson Salade verte Fromage Fruit
Lundi 12/10 Salade de betteraves Pâtes carbonara Salade verte Glace	Mardi 13/10 Salade de choux blanc dés jambon Porc au caramel Riz Compote	Jeudi 15/10 Carottes râpées Gratin dauphinois Salade verte Pommes au four	Vendredi 16/10 Rosette beurre Beignets de calamar Épinards Yaourt VACANCES D'OCTOBRE
Lundi 02/11 Taboulé Colin sauce provençale Pomme de terre vapeur Petits suisses	Mardi 03/11 Salade d'endives noix emmental Escalopes de dinde à la crème Spaghettis Fruit	Jeudi 05/11 Œufs mimosa Curry de pois chiche Blé Crème vanille	Vendredi 06/11 Friand fromage Sauté de canard aux olives Choux Bruxelles Compote
Lundi 09/11 Potage Gratin de pomme de terre poisson Fromage blanc	Mardi 10/11 Terrine de campagne cornichon Sauté de volaille à la normande Semoule Salade de fruits	Jeudi 12/11 Brocolis vinaigrette Croque-Monsieur Entremet	Vendredi 13/11 Céleri rémoulade Omelette nature Ratatouille Fromage Fruit
Lundi 16/11 Potage légumes vermicelles Cordon bleu Petits pois carottes Donuts	Mardi 17/11 Salade coleslaw Poulet rôti Gratin choux fleur Fromage Orange	Jeudi 19/11 Crêpe fromage Gratin de patate douce Salade verte Pêche aux sirops	Vendredi 20/11 Carottes vinaigrette Lasagne de poisson Yaourt nature



