




# OCTOBRE

2022	Du 03 au 07 octobre	Du 10 au 14 octobre	Du 17 au 21 octobre
<p><i>Lundi</i></p> 	<p><u>Bœuf Bourguignon</u> *</p> <p><u>Pâtes</u> Fromage *</p> <p>Liégeois #</p>	<p>Taboulé</p> <p><u>Rôti de porc</u> *</p> <p><u>Carottes Vichy</u> #</p> <p>Yaourt *</p>	<p><u>Salade de Lentilles</u> *</p> <p><u>Rôti de dinde</u> *</p> <p><u>Gratin de choux fleur</u></p> <p>Compote #</p>
<p><i>Mardi</i></p> 	<p><u>Œuf sauce tomate</u></p> <p><u>Riz cantonnais</u> <u>Maïs, petits pois,</u> <u>carottes</u></p> <p><u>Gâteau de semoule</u></p>	<p><u>Tarte au thon</u></p> <p><u>Gratin de pommes de</u> <u>terre blettes</u></p> <p>Fruit #</p>	<p><u>Tomates, cœurs de</u> <u>palmier</u></p> <p><u>Boullgour aux légumes</u></p> <p>Fromage *</p> <p>Fruit #</p>
<p><i>Mercredi</i></p> 	<p>Avocat mayonnaise</p> <p><u>Poisson (selon arrivage)</u></p> <p>Gnocchi choux fleur</p> <p>Yaourt * #</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Carottes râpées</u> #</p> <p><u>Pâtes au saumon</u></p> <p>Fromage *</p> <p>Liégeois #</p>	<p><u>Betteraves rouges</u> #</p> <p><u>Poisson (selon arrivage)</u></p> <p><u>Riz</u></p> <p>Fromage blanc *</p>
<p><i>Jeudi</i></p> 	<p><u>Salade verte</u> #</p> <p><u>Saucisse</u> * <u>Aligot</u></p> <p>Flamby #</p>	<p>Aiguillettes de poulet crousty</p> <p><u>Choux fleur béchamel</u> #</p> <p>Compote #</p>	<p>Salade verte</p> <p><u>Tartiflette</u></p> <p>Salade de fruits</p>
<p><i>Vendredi</i></p> 	<p>Rosette *</p> <p><u>Poisson (selon arrivage)</u> <u>Haricots verts</u> #</p> <p>Fromage blanc *</p>	<p><u>Céleri rémoulade</u></p> <p><u>Paupiette de veau</u> <u>Moquettes</u></p> <p>Crème dessert *</p>	<p><u>Salade d'haricots verts</u> #</p> <p>Raviolis</p> <p>Eclair chocolat</p>

Produits locaux \*



Produits BIO #



*Plats fait maison*



Menu susceptible de changer selon approvisionnement