







# OCTOBRE

	Du 11 au 15 octobre	Du 18 au 22 octobre
<b>Lundi</b> 	<i>Taboulé</i> <i>Rôti de porc</i> * <i>Carottes Vichy</i> # <i>Yaourt</i> *	<i>Salade de Lentilles</i> * <i>Rôti de dinde</i> * <i>Petits pois campagnards</i> <i>Compote</i> #
<b>Mardi</b> 	<i>Tarte au thon</i> <i>Gratin de pommes de terre blettes</i> <i>Fruit</i> #	<i>Tomates, cœur de palmier</i> <i>Boulgour aux légumes</i> <i>Fromage</i> * <i>Fruit</i> #
<b>Mercredi</b> 	<i>Carottes râpées</i> # <i>Pâtes au saumon</i> <i>Fromage</i> * <i>Liégeois</i> #	<i>Betteraves rouges</i> # <i>Poisson</i> <i>Riz</i> <i>Fromage blanc</i> *
<b>Jeudi</b> 	<i>Aiguillettes de poulet crousty</i> <i>Choux fleur béchamel</i> # <i>Compote</i> #	<i>Salade verte</i> <i>Tartiflette</i> <i>Salade de fruits</i>
<b>Vendredi</b> 	<i>Céleri rémoulade</i> <i>Paupiette de veau</i> <i>Mogettes</i> <i>Crème dessert</i> *	<i>Salade haricots verts</i> # <i>Raviolis</i> <i>Fondant chocolat</i>

\*

Produits locaux



#

Produits BIO

*Plats fait maison*

Menu susceptible de changer selon approvisionnement