

MENUS OCTOBRE 2024 (*)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

1 octobre

Potage **BIO**
Pizza végétarienne
Fromage
Fruit **BIO**

3 octobre

Carottes râpées
Poulet rôti/Frites
Crème au chocolat

4 octobre

Pâté de campagne
Brandade
Pâtisserie

7 octobre

Taboulé
Rôti porc/Lentilles
Yaourth aux fruits

8 octobre

Potage **BIO**
Spaghettis à la tomate
Fromage
Compote **BIO**

10 octobre

Carottes râpées
Chili con **carne**
Crème au caramel

11 octobre

Saucisson sec
Filet de colin
Riz cantonnais
Pâtisserie

14 octobre

Salade chou pommes
Filet de volaille à
l'estragon
Semoule
Yaourth nature

15 octobre

Potage **BIO**
Omelette au fromage
Pommes sautées
Fruit **BIO**

17 octobre

Salade haricots
verts
Petit salé/Mique
Entremet vanille

18 octobre

Rillettes
Filet de cabillaud à
la ciboulette
Frites
Pâtisserie

Bonjour

octobre:)

(*) : Les menus peuvent être complétés de fromage, biscuits ou compote et modifiés, notamment en fonction des arrivages.

Légende : Viande française - Fait maison – Pain **BIO** Fournil de St Crépin – Œufs Elevage des Jolies rouses St Geniès