

# 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