


















MENU Du Mois d'Octobre 2022

<p>Lundi 3 Menu végétarien Carottes râpées  Feuilleté maraîcher  Salade Petit suisse aromatisé</p>	<p>Mardi 4 Melon Blanquette de veau (carottes + champ.) Riz  Crème de gruyère Pomme </p>	<p>Jeudi 6 Salade de mâche + Gouda Coquillettes  sauce Bolognaise Flan caramel</p>	<p>Vendredi 7 Salade de lentilles  Rôti de veau Gratin de chou-fleur Emmental Poire </p>
<p>Lundi 10 Menu végétarien Concombre  Pâtes aux haricots rouges Fromage portion Banane</p>	<p>Mardi 11 Salade de riz  + thon Gratin de courgettes  au steak Yaourt vanille </p>	<p>Jeudi 13 Melon Rôti de dindonneau Salsifis Tome Compote </p>	<p>Vendredi 14 Filet de maquereau Coquillettes à la tomate Jambon blanc Crème vanille</p>
<p>Lundi 17 Salade de tomates Poisson pané Epinards à la crème Macaroni  Brownie + crème anglaise</p>	<p>Mardi 18 Salade verte + gruyère Salé Lentilles  Abricots au sirop</p>	<p>Jeudi 20 Menu végétarien Salade de chou blanc Paëlla (riz  + petits pois + champ. + poivron rouge + raisins secs) Fromage de chèvre Raisin</p>	<p>Vendredi 21 Spécial Halloween Carottes râpées  Purée de potiron Blanc de poulet Mimolette Orange </p>



: Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

(1) Sauce « fait maison »

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.