








MENU Du Mois d'Octobre 2023



<p>Lundi 2 Menu végétarien</p> <p>Taboulé  Œuf dur Epinards Gouda Mousse au chocolat</p>	<p>Mardi 3 Menu Italien</p> <p>Tomates + mozzarella Lasagnes Salade verte Tiramisu</p>	<p>Jeudi 5</p> <p>Melon Jambon blanc Frites Brie Fromage blanc</p>	<p>Vendredi 6</p> <p>Rillettes Filet de poisson Riz  Compote de pomme</p>
<p>Lundi 9 Menu végétarien</p> <p>Concombre  Pâtes aux poireaux Gouda Glace</p>	<p>Mardi 10</p> <p>Choux fleur Cordon bleu Boullgour  Fromage pâte fraîche Kiwi</p>	<p>Jeudi 12</p> <p>Salami + beurre Bœuf + carottes Mimolette Crème à la vanille</p>	<p>Vendredi 13</p> <p>Salade de riz  Filet de poisson Courgettes Pomme</p>
<p>Lundi 16 Menu végétarien</p> <p>Chou rouge Parmentier de carottes Camembert Semoule au lait</p>	<p>Mardi 17</p> <p>Friand au fromage Saucisse Petits pois  Cantal Madeleine</p>	<p>Jeudi 19</p> <p>Salade de p/terre Sauté de veau Salsifis Liégeois</p>	<p>Vendredi 20</p> <p>Salade de surimi Filet de poisson Blé  Saint-Paulin Salade de fruits</p>

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

(I) Sauce « fait maison »

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

