



























MENU Du Mois d'Octobre 2024



<p>Lundi 30 septembre Menu végétarien</p> <p>Tomates  Dahl de lentilles  Riz  Saint-Paulin Salade de fruits au sirop</p>	<p>Mardi 1^{er} octobre</p> <p>Concombre au fromage blanc  Tajine d'agneau Semoule  Yaourt mixé</p>	<p>Jeudi 3</p> <p>Salade de quinoa  Fratin de courgettes à la viande hachée Camembert Prunes </p>	<p>Vendredi 4</p> <p>Salade de pâtes  à la mayonnaise Filet de poisson frais en sauce Purée de potimarron  Kiri Banane </p>
<p>Lundi 7 Menu végétarien</p> <p>Salade de pois chiches, maïs, tomates, vinaigrette Parmentier de pois cassés aux petits légumes Cantal Poire </p>	<p>Mardi 8</p> <p>Radis roses  + beurre Veau façon Basquaise Chou-fleur  Semoule au lait</p>	<p>Jeudi 10</p> <p>Carottes râpées  Pâtes  Carbonara Gouda Glace</p>	<p>Vendredi 11</p> <p>Salade p/terre, vinaigrette Filet de poisson frais en sauce Poireaux  Brie Raisin </p>
<p>Lundi 14 Menu végétarien</p> <p>Salade verte composée  Riz  Cantonais végétarien Petit Suisse</p>	<p>Mardi 15</p> <p>Mousse de foie, cornichons Bœuf braisé Haricots blancs Coulommiers Raisin </p>	<p>Jeudi 17</p> <p>Taboulé  Pilon de poulet rôti Haricots verts  Emmental Pomme </p>	<p>Vendredi 18</p> <p>Salade céleri, pommes râpées Filet de poisson frais en sauce Carottes  Verre de lait  Pâtisserie</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.

