





Menu du mois d'octobre		Jeudi 1er	Vendredi 2
		Crêpe jambon fromage Dinde façon basquaise* Riz Yaourt aromatisé	 Tomates vinaigrette* Crousti Fromage Haricots verts Yaourt au chocolat
		Lundi 5	Mardi 6
Bâtonnets de surimi Tagliatelles à la carbonara* Fromage frais Compote	 Salade composée*, Tomates, œuf dur, macédoine, taboulé Camembert Gâteau au chocolat*	Sardine Boulettes de bœuf sauce tomate* Semoule Flan à la vanille*	Concombres à la crème* Poisson pané Coquillettes sauce tomate* Yaourt nature sucré
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
 Betteraves en lanières* Quiche à l'emmental* Salade Ananas et biscuit	Toasts Œufs brouillés* Bacon, petite sauce Haricots rouges à la tomate Champignons Jus d'orange et biscuit anglais	Macédoine Steak haché Gratin de pommes de terre* Tiramisu*	Cake aux légumes* Cannellonis Emmental fondu Barre glacée

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Légumes de saison et œufs locaux et issus de l'agriculture biologique. *Plat fait maison

