


Menu du mois d'octobre



Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Carottes râpées* Sauté de dinde Crème-champignons* Boulgour Gâteau chocolat pépites*	Pique-nique Salle des fêtes 	Pâtes au thon* Sauté de porc* Pommes de terre vapeur* Fromage blanc sucré	 Friand au fromage Ratatouille* Semoule Mousse au chocolat
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
 Macédoine BIO* Pizza 4 fromages* Salade Compote et biscuit	Tomates vinaigrette* Poulet au curry* Riz basmati Fromage Barre de chocolat	 Wrap fromage et jambon* Gratin de courgettes aux lardons de dinde* Yaourt nature sucré	Salade verte, tomates* Viande kebab Frites Glace
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
 Tomates et maïs vinaigrette* Saucisses lentilles et carottes* Gaufre sucre ou chocolat	 Betteraves Quiche au fromage* Haricots verts Petits suisses sucrés	 Sardines et tartines beurrées Hachis Parmentier* Salade Banane 	Potion des lutins malins Doigts de sorcières en croûte* Yeux de monstres sur purée de crapauds* Toile d'araignée et canines de vampires*

Les menus peuvent varier en fonction des livraisons. Viande d'origine française. Œufs issus de l'agriculture biologique et locaux. Pâtes et riz BIO. Pommes de terre locales. Pain farine Label Rouge. * Plat fait « maison »

TRICK-OR-TREAT

