
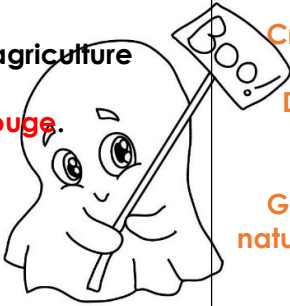






# Octobre




<p>Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Légumes de saison et œuf locaux et issus de l'agriculture biologique. Yaourts BIO et locaux. Pain farine Label Rouge. * Plat fait maison Menu végétarien</p>  			<p><b>Vendredi 1</b></p> <p>Crêpe jambon fromage Dinde façon basquaise* Riz Gâteau yaourt nature* et barre de chocolat</p>
<p><b>Lundi 4</b></p>	<p><b>Mardi 5</b></p>	<p><b>Jeudi 7</b></p>	<p><b>Vendredi 8</b></p>
<p>Bâtonnets de surimi Tortis à la carbonara* Fromage frais Compote</p>	 <p>Salade composée* Tomates, œuf dur, macédoine, taboulé Camembert Banane</p>	<p>Sardines Boulettes de bœuf sauce tomate* Semoule Yaourt nature sucré Pop-Corn</p>	<p>Concombres à la fêta* Sauté de porc Curry Coco* Riz Brownie</p>
<p><b>Lundi 11</b></p>	<p><b>Mardi 12</b></p>	<p><b>Jeudi 14</b></p>	<p><b>Vendredi 15</b></p>
<p>Saucisson sec Filet de colin sauce crevettes* Brocolis Semoule à la vanille*</p>	<p>Salade sawai au thon* Jambon blanc Galette de pommes de terre Kiri Raisin</p>	 <p>Carottes râpées* Nuggets de blé Gratin de courgettes au parmesan* Fromage blanc</p>	<p>Rillettes Saucisses lentilles* Compote</p> 
<p><b>Lundi 18</b></p>	<p><b>Mardi 19</b></p>	<p><b>Jeudi 21</b></p>	<p><b>Vendredi 22</b></p>
 <p>Betteraves en lanières Quiche au fromage* Salade Ananas et biscuit</p>	<p>Taboulé* Rôti de porc Haricots verts Yaourt nature sucré</p> 	<p>Cake aux légumes* Cannellonis Emmental Barre glacée</p>	<p>Doigts de sorcières en croûte Palette à la diable Ecrasé de petits monstres Mouliné de chauve-souris et son cortège de bonbons tagada boum boum</p>