

# MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2023



<p><b>Lundi 2</b></p>	<p><b>Mardi 3</b></p>	<p><b>Jeudi 5</b></p>	<p><b>Vendredi 6</b> Menu végétarien</p>
<p>Friand à la viande Bœuf mode Pommes de terre Carottes Danonino rigolo</p>	<p>Macédoine de légumes Sauté de porc Purée de pommes de terre Fruit de saison</p>	<p>Potage chou-fleur Semoule de blé Ratatouille Chipolatas Tarte aux pommes</p>	<p>Salade fromagère Meunière de colin sauce hollandaise Pomme de Terre vapeur Épinard à la crème Glace vanille / fraise</p>
<p><b>Lundi 9</b></p>	<p><b>Mardi 10</b> Menu végétarien</p>	<p><b>Jeudi 12</b></p>	<p><b>Vendredi 13</b></p>
<p>Betteraves rouges Émincée de dinde rouge Gratin dauphinois Mousse au chocolat</p>	<p>Potage à la tomate Nuggets au blé Jardinière de légumes Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Torsades à la carbonara Petit beurre x3 &amp; confiture</p>	<p>Salade sombrero Steak haché Frites Yaourt aromatisé</p>
<p><b>Lundi 16</b></p>	<p><b>Mardi 17</b> Menu bio</p>	<p><b>Jeudi 19</b></p>	<p><b>Vendredi 20</b> Menu végétarien</p>
<p>Pâté de campagne &amp; cornichons Blanquette de veau Sauce blanche aux carottes Chausson aux pommes</p>	<p>Potage à la courgette Boulettes de bœuf à la sauce tomate Coquillettes Yaourt nature sucré bio</p>	<p>Haricots verts en salade Hachi parmentier Salade verte Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates Croustillant fromager Riz long Haricots verts Sauce béarnaise Bâtonnet glacé</p>

**Bonnes vacances et Joyeux Halloween !**

