

Menus Octobre 2024



Lundi 7/10

Salade composée
Œuf béchamel
Coquillettes (bio)
Fruit

Lundi 14/10

Crêpe au fromage
Blanquette de poisson (msc)
Courgettes (bio)
Fruit

Mardi 1er/10

Terrine de campagne (loc-lab)
Escalope de dinde (loc-lab)
Chou-fleur (bio)
Crème dessert (bio)

Mardi 8/10

Batavia (loc)
Rôti de porc (loc-lab)
Lentilles (bio)
Fan (bio)

Mardi 15/10

Tomates en salade
Sauté de veau
Semoule couscous
Fromage blanc (loc-lab) aromatisé

Jeudi 3/10

Betteraves rouges
Sauté de bœuf basquaise (loc-lab)
Pommes de terre vapeur (loc)
Glace

Jeudi 10/10

Asperges
Steak (vbf -bio)
Brocolis (bio)
Petits suisses aux fruits (bio)

Jeudi 17/10

Filets de sardines
Sauté de canard sauce soja
Ratatouille/riz (bio)
Compote (bio)

Vendredi 4/10

Riz (bio) en salade
Filet de poisson (msc) sauce safran
Epinards (bio)
Yaourt nature (loc-lab)

Vendredi 11/10

Friand au fromage
Filet de poisson (msc) sauce ciboulette
Carottes sautées (loc-lab)
Salade de fruits

Vendredi 18/10

Radis
Gratin de macaronis (bio)
aux champignons
Beignet



Vbf : viande bovine française
Loc : produits locaux
Lab : produits labellisés
Bio : produits issus de l'agriculture biologique
Msc : pêche durable
Of : Origine France
Fm : fait maison

BONNE VACANCES

