












## MENU D'OCTOBRE

Lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	Jeudi 07 octobre	Vendredi 08 octobre
 <b>Soupe à la tomate</b> Feuilleté au fromage Haricots verts Gâteau au chocolat	 <b>Rillettes</b> <b>Brandade de morue + salade</b>  <b>Compote de pommes bio</b> 	<b>Coleslaw</b> <b>Poulet Basquaise</b> <b>Riz Bio</b> <b>Glace</b>	<b>Macédoine</b> <b>Rôti de Bœuf</b> <b>Frites</b> <b>Fruits</b>
Lundi 11 octobre	Mardi 12 octobre	Jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
<b>Salade Pâtes surimi</b> <b>Filet de colin beurre blanc</b> <b>Ratatouille</b> <b>Yaourt</b>	 <b>Carottes râpées</b> <b>Risotto de Butternut noisettes</b> <b>Salade</b> 	<b>Nems au poulet</b> <b>Sauté de Porc au Cola</b> <b>Purée de panais</b> <b>Fruits</b>	<b>Betteraves maïs</b> <b>Saucisse de Strasbourg</b> <b>Spaetzle d'Alsace IGP</b> <b>Crumble aux pommes</b>
Lundi 18 octobre	Mardi 19 octobre	Jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
<b>Guacamole tacos</b> <b>Saucisses lentilles vertes Bio</b>  <b>Ile flottante</b> 	<b>Taboulé</b> <b>Poisson pané</b> <b>Carottes rondelles</b>  <b>Compote pommes bio</b>	 <b>Crêpe au fromage</b> <b>œuf dur à la Florentine</b> <b>Petit cantal AOP</b>  <b>Tourteau fromagé</b>	<b>Salade de Tomates + maïs</b> <b>Gratin de Macaroni au poulet</b>  <b>Fruits</b>
<b>Vacances de la toussaint</b> 			

Cuisiné Maison  
Salade à chaque repas

Légumes et fruits frais  
Viande d'origine Française

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

\*Conformément à la loi Egalim menu végétarien