



















# MENUS D'OCTOBRE 2024

<p><b>Lundi 30 Septembre</b></p> <p>Salade de Tomates</p> <p> <b>Couscous à l'Agneau</b></p> <p>Compote de pommes</p>	<p> <b>Mardi 01 Octobre</b></p> <p>Salade de Haricots verts</p> <p><b>Polenzia</b> (polenta légume sauce tomate)</p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Jeudi 03 Octobre</b></p> <p><b>Gaspacho crème montée basilic</b></p> <p>Poisson d'Oléron en <b>croûte de noisette</b></p> <p>Risotto <b>Courgettes</b></p> <p> <b>Pomme poire Bio caramel</b></p>	<p><b>Vendredi 04 Octobre</b></p> <p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Emincé de Dinde à la crème</p> <p>Frites Bio </p> <p>Fromage Blanc </p>
<p> <b>Lundi 07 Octobre</b></p> <p><b>Concombres</b></p> <p><b>Quiche aux légumes</b></p> <p><b>Salade Poires Bio</b> </p>	<p><b>Mardi 08 Octobre</b></p> <p>Salade de Riz</p> <p>Chipolata Bio </p> <p><b>Ratatouille Pomme Bio</b> </p>	<p><b>Jeudi 10 Octobre</b></p> <p><b>Courgettes râpées agrumes</b></p> <p>Poisson pané </p> <p> <b>Riz Bio / salade Yaourt local</b></p>	<p><b>Vendredi 11 Octobre</b></p> <p><b>Acras de Morue</b></p> <p><b>Moussaka (Bœuf Bio local)</b> </p> <p><b>Salade Glace</b></p>
<p> <b>Lundi 14 Octobre</b></p> <p><b>Tomates</b></p> <p><b>Dahl de pois cassés Bio</b> </p> <p>Riz Basmati Bio </p> <p>Poire Bio </p>	<p><b>Mardi 15 Octobre</b></p> <p><b>Salade de pomes de terre / harengs</b></p> <p>Emincé de <b>Boeuf à la Thaï</b> (HVE)</p> <p>Wok de <b>légumes</b></p> <p>Compote de pommes Bio </p>	<p><b>Jeudi 17 Octobre</b></p> <p>Betteraves râpées</p> <p>Filet de poulet fermier à la crème</p> <p>Haricots verts Bio </p> <p>Sablé et mousse framboise</p>	<p><b>Vendredi 18 Octobre</b></p> <p>Menu proposé par Soulignonnes</p> <p>Crudités de Saison</p> <p>Poisson d'Oléron + <b>Sauce beurre citronnée</b></p> <p><b>Pommes de terre vapeur/Salade</b></p> <p>Yaourt local</p>

DU 14 au 18 octobre 2024 Semaine "Au pré de l'Assiette"

VACANCES SCOLAIRES 21/10 AU 01/11/2024

Cuisiné Maison  
Salade à chaque repas

Légumes et fruits frais  
Viande d'origine Française



\*Conformément à la loi Egalim menu végétarien