

Menu du mois d'octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				1
				riz niçois nuggets de poisson ratatouille cantal kiwi
4	Repas végétarien 5	6	7	Repas Bio 8
tomate poisson a la bordelaise carottes saint-môret gateau basque	endives aux pommes quiche aux fromages velouté aux fruits	asperges joue de porc confite brocolis fromage banane	salade bombay veau marengo semoule mini pavé compote bio	salade de chou emincé de volaille à l indienne pâtes tomme du pays raisins
11	12	13	Repas végétarien 14	15
taboulé libanais cuisse de poulet haricots verts edam poire	salade aux noix et raisins secs roti de porc haricots blancs liégeois à la vanille	carottes râpées sauté d'agneau semoule fromage blanc sucré	betteraves omelette pommes sautées mimolette pomme	pâtes en salade poisson meunière courgette kiri glace
18	19	20	21	22
cervelas chipolatas choux fleurs camembert banane	coleslaw cordon bleu épinards à la crème riz au lait	haricots beurre poisson au four pomme de terre fromage kiwi	radis et beurre lasagnes bolognaise salade rondelé abricot au sirop	concombre encornets à l'espagnole riz flan au chocolat
25	26	27	28	29
VOIR	MENU	DES	VACANCES	

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Poulet fermier

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir