

Menu du mois d' octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2	3	4	5	6
feuilleté au fromage jambon haricots verts kiwi	carottes râpées lasagnes bolognaises salade vache qui rit compote bio	salade aux olives sauté d agneau pâtes flan à la vanille	concombre à la menthe cordon bleu épinards à la crème tarte aux pommes	betterave poisson au chorizo pomme vapeur saint-paulin poire
Repas végétarien 9	10	11	12	Repas Bio 13
radis et beurre omelette garniture de legumes mousse au chocolat	nem et salade sauté de boeuf thai riz ananas	salade aux croutons joue de porc confite brocolis yaourt sucré	tomate poisson à la bordelaise carottes riz au lait	haricots verts sauté de volaille au curry semoule tomme du pays raisins
16	17	18	Repas végétarien 19	20
endives aux noix paupiette de veau purée maison fromage de chèvre clémentine	celeri remoulade roti de porc lentilles fromage blanc au coulis	tomate cuisse de poulet petits pois et carottes paris brest	asperges haricots rouge riz au coco mimolette pomme	taboulé libanais poisson pané ratatouille kiri glace
23	Repas végétarien 24	25	26	27
concombre chipolatas pois cassé liégeois chocolat/café	betterave steak fromager choux fleurs banane	cervelas mousaka riz camembert poire	salade aux maïs poisson meunière épinards au beurre boursin abricot au sirop	poireaux vinaigrette sauté de canard semoule babybel kiwi
Repas végétarien 30	31			
salade et féta pâtes à la carbonara aux legumes compote bio	carottes râpées boulette de bœuf à la tomate haricots verts semoule au lait			

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

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

Poulet fermier

Mercredi : CLSH

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

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.