

# MENUS OCTOBRE 2024



DU 30/09 AU 04/10

DU 07/10 AU 11/10

DU 14/10 AU 18/10

VACANCES

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>SALADE TOMATES ET CONCOMBRES PÂTES BOLOGNAISES EMMENTAL COMPOTE</p>	<p>DUO DE CHOUX RÔTI DE VEAU HARICOTS BEURRES FLAN PATISSIER</p>	<p>COEUR D'ARTICHAUT S VINAIGRETTE LASAGNES PROVENCALES PETITS SUISSES NATURES SUCRES POIRE</p>	<p>SALADE DE RIZ FILET DE POISSON ÉPINARDS A LA CREME CAMENBERT KIWI</p>
<p> <b>OCTOBRE ROSE</b> MOUSSE DE FOIE SAUTE DE DINDE PURÉE DE BETTERAVE FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGE FRAMBOISES</p>	<p>RADIS BEURRE CHILI DE HARICOTS ROUGES RIZ EDAM CLEMENTINE</p>	<p>COURGETTES RÂPÉES BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES CHAMPIGNONS SEMOULE AU LAIT</p>	<p>SALADE DE PÂTES PERLES FILET DE POISSON FONDUE DE POIREAUX GOUDA POMME</p>
<p><b>SEMAINE DU GOUT QUI SUIS-JE ?</b> BETTERAVES AUX POMMES BOUDINS POMMES CUITES VERRE DE LAIT TARTE AUX POMMES </p>	<p>SALADE DE MÂCHE MAIS AVOCATS POIVRONS ROUGES POMMES BLANQUETTE DE VEAU BLÉ YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>OEUFS MIMOSA RAVIOLES AU FROMAGE COULOMMIERS RAISINS</p>	<p> <b>HALLOWEEN</b> CAROTTES RÂPÉES FILET DE POISSON PURÉE DE POTIRON MIMOLETTE CLÉMENTINE</p>
			

