

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE

Du 02 au 06	Saucisson à l'ail VPO Poisson (Dos de colin) VPO Riz-Courgettes FT-LV Sauce Maison PL Crème au chocolat PL	Carottes râpées C Saucisse au four VPO-PL Lentilles Préparées FT Fromage FR Fruit de saison C	Salade composée C-FR-VPO Emincé de poulet au curry VPO Pommes en dés FT Petit suisse sucré PL	Taboulé FT-C Croq Fromage FR Purée de Butternut FT Eclair au chocolat FT-PL Menu Végétarien
Du 09 au 13	Terrine de campagne VPO Poisson pané VPO Pommes de terre au four FT-PL Fromage FR Fruit de saison C	Betteraves rouges C Bœuf Bourguignon et ses légumes C- VPO Pâtes FT Mousse au chocolat au lait PL	Tomates-Concombres C Blanquette de dinde VPO Sauce aux champignons PL Riz FT Fromage FR Fruit de saison C	Œuf dur-Mayonnaise VPO Pizzas FT-C-FR Salade verte C Gâteau de la cheffe FT-PL-VPO Menu Végétarien
Du 16 au 20	Salade de riz FT-VPO-C Saucisse au four VPO-PL Purée de Potimarrons Banane C	Carottes râpées C Tartiflette FT-VPO-FR-PL Salade verte C Compote de pommes C	Rosette de Lyon VPO Dos de colin VPO Pommes de terre au four FT-PL Tomates provençales C Sauce Maison PL Fromage blanc framboises PL	Betteraves rouges-Tomates C Pâtes Bolognaise végétales FT-V Gruyère râpé FR Fruit + dessert au choix C-PL Menu Végétarien

FR : Fromage ; VPO : Viande-Poisson-Œuf ; FT : Féculent ; C : Crudités ; PL : Produit Laitier



Provenance de la Viande : Bœuf ; Porc ; Volaille : **France**

BONNES VACANCES