



Menu du mois de Octobre 2019

LuNDi

MARDI

MERCRedi

ieuDI

vendreDI

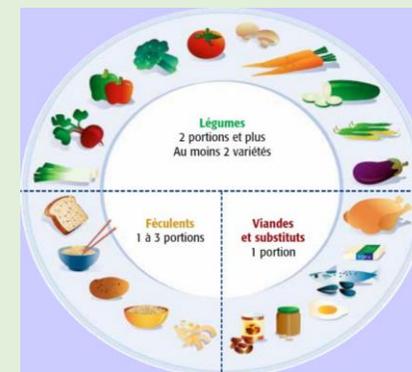
31/09/2019	01/10/2019	02/10/2019	03/10/2019	04/10/2019
	SALADE VARIÉE	SALADE DE CONCOMBRE	SAMOUSSA	SALADE COMPOSEE/DÉS EMMENTAL
	RAGOUT DE BŒUF	PÂTE A LA BOLOGNAISE	ÉMINCE DE DINDE A L'OIGNON	POISSON A LA SAUCE TOMATE
	PETITS POIS/CAROTTES		RIZ/ÉPINARD	BANANE JAUNE
	CRÈME DE MAÏS	FLAN	FRUIT FRAIS	FLOUP
07/10/2019	08/10/2019	09/10/2019	10/10/2019	11/10/2019
SALADE VERTE	SALADE DE CAROTTE/DES FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE PAPAYE/GIROMON	PIZZA
FRICASSEE DE POULET	STEACK DE BŒUF HACHE	PÂTES AU JAMBON ET POIREAU	COLOMBO DE PORC	POISSON FRIT
HARICOT VERT	FRITE		RIZ	TABOULÉ
RIZ AU LAIT	COMPOTE	FRUIT FRAIS	PATISSERIE	CRÈME VANILLE
14/10/2019	15/10/2019	16/10/2019	17/10/2019	18/10/2019
SALADE DE BETTERAVE	FEUILLETE FROMAGE	SALADE DE CONCOMBRE	SALADE VERTE	POTAGE DE LEGUMES/EMMENTAL
POISSON AU FOUR	COUSCOUS AGNEAU	STEACK HACHE SAUCE OIGNON	POULET SAUCE AIGRE DOUCE	BŒUF LOCAL
LENTILLES/RIZ	SEMOULE AU RAISIN	PÂTES/BROCOLIS	CHOU FLEUR	COURGETTE/SPAGHETTI
FROMAGE BLANC	FRUIT FRAIS	FROMAGE BLANC	RIZ AU LAIT	FRUIT FRAIS

VACANCES DE TOUSSAINT DU 23.10 au 03.11.2019

- Fruits et légumes
- Viande, œuf, poisson
- Féculents
- Produit laitier
- Produit sucré



Informations allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, Sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



Menu pouvant subir des modifications selon approvisionnement