



MENU DU MOIS
OCTOBRE 2024

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques.
Certaines viandes sont d'origine France : JOUBERT ANGLIERS.
Les légumes frais sont du Maraîcher EARL de NOUÈRE, les fromages AOC.



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

30 Septembre
Haricots verts – maïs
Quiche tomate – épinard
Gruyère

01 Octobre
Betteraves rouges
Boudin noir
Purée de Pommes de terre
Crème à la vanille

03 Octobre
Macédoine de légumes –
mayonnaise
Émincé de poulet
Ratatouille
Pêche au sirop

04 Octobre
Concombres à la crème
Filet de Lieu Noir
Riz
Yaourt

07 Octobre
Carottes râpées
Omelette paysanne
Cake au chocolat

08 Octobre
Radis – beurre
Bœuf mode
Carottes – Pommes de terre
Pommes

10 Octobre
Saucisson – beurre
Pâtes à la carbonara
Yaourt

11 Octobre
Pâté de campagne
Filet de Flétan
Flageolets
Crème à la pistache

14 Octobre
Salade de Pommes de terre
Œufs durs
Épinards
Camembert

15 Octobre
Salade de tortis
Escalope de dinde
Haricots verts
Compote

17 Octobre
Salade de tomate – thon
Jambon blanc
Coquillettes au beurre
Crème au chocolat

18 Octobre
Cervelas – Beurre
Poisson pané
Semoule
Yaourt / vache qui rit

VACANCES

