



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**

