

MENU DU MOIS DE OCTOBRE 2022 (menus modifiables selon l'approvisionnement)

LUNDI 26/09	MARDI 27/09	MERCREDI 28/09	JEUDI 29/09	VENDREDI 30/09
DEJEUNER SALADE COLESRAW CROQUE VEGGIE LENTILLES DIJONNAISE FRUIT DE SAISON BIO	DEJEUNER MELON BIO ROTI PORC AU JUS GRATIN BROCOLIS CH FL CHOU A LA CREME VANILLE		DEJEUNER TOAST AU CHEVRE DOS DE COLIN SCE HOLLANDAISE JULIENNE LEGUME YAOURT BIO A LA VANILLE	DEJEUNER SALADE COMPOSEE A LA MIMOLETTE SPAGHETTIS CARBONARA TARTE AU CITRON MERINGUEE
LUNDI 03/10	MARDI 04/10	MERCREDI 05/10	JEUDI 06/10	VENDREDI 07/10
DEJEUNER CONCOMBRE A LA FETA BIO JAMBON FUME GRILL 3.7 MINI FARFALLES AU BEURRE FRUIT DE SAISON	DEJEUNER HOUMOUS AU CUMIN ET AU PAPRIKA NUGGET DE BLE VEGETARIEN GRATIN DE COURGETTES PETIT BIO AUX FRUITS		DEJEUNER TARTE AUX 3 FROMAGES SAUTE DE DINDE BASQUAISE HARICOTS VERTS PERSILLES MOUSSE CHOCOLAT BIO	DEJEUNER SALADE DE MACHE AUX CROUTONS BRANDADE MORUE COUPE PECHE MELBA LIEGEOISE
LUNDI 10/10	MARDI 11/10	MERCREDI 12/10	JEUDI 13/10	VENDREDI 14/10
DEJEUNER SALADE GRECQUE MOUSSAKA DE COURGETTES ET BOEUF SALADE DE MACHE YAOURT A LA GRECQUE	DEJEUNER CAROTTES RAPEES A L'ORIENTALE COUSCOUS DE POISSON GATEAU AUX AMANDES		DEJEUNER TOMATES MOZZARELLA ET BASILIC BIO PIZZA AU JAMBON SALADE BATAVIA PANNA COTTA FRUITS ROUGES	DEJEUNER TOAST SARDINES A LA MOUTARDE CUISSSE POULET GRILLEE PDT GRENAILLE ORIGINE PASTEL DE NATA
LUNDI 17/10	MARDI 18/10	MERCREDI 19/10	JEUDI 20/10	VENDREDI 21/10
DEJEUNER SALADE VEGETARIENNE LASAGNES CHEVRE EPINARDS LIEGEOIS VANILLE LIT CAMEL	DEJEUNER MACEDOINE REMOULADE SAUCISSE DE STRASBOURG PUREE DE POIS CASSES EMMENTAL FRUIT DE SAISON BIO		DEJEUNER	DEJEUNER SALADE POMME ET BLEU RAVIOLI A LA VIANDE TARTE AU CHOCOLAT
LUNDI 24/10	MARDI 25/10	MERCREDI 26/10	JEUDI 27/10	VENDREDI 28/10
LUNDI 31/10	MARDI 01/11	MERCREDI 02/11	JEUDI 03/11	VENDREDI 04/11

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *