

## MENUS D'OCTOBRE 2021

MENUS D'OCTOBRE 2021				
				<b>VENDREDI 1</b> Salade verte <b>AR</b> Sauté de dinde Coquillettes <b>B</b> Yaourt <b>B</b>
<b>LUNDI 4</b>	<b>MARDI 5</b>	<b>MERCREDI 6</b>	<b>JEUDI 7</b>	<b>VENDREDI 8</b>
Tomates <b>AR</b> /mozzarella Lazagnes végétariennes Compote <b>B</b>	Concombre <b>AR</b> à la bulgare Moules à la marinière Frites <b>B</b> Crème anglaise / biscuit <b>B</b>	Melon <b>AR</b> Dos de cabillaud sauce au citron Riz blanc <b>B</b> Glace <b>B</b>	Œuf dur mimosas Escalope viennoise Petits pois / carottes <b>B</b> Fruit <b>B</b>	Macédoine de légumes Steak végétal Purée de pommes de terre Yaourt <b>B</b>
<b>LUNDI 11</b>	<b>MARDI 12</b>	<b>MERCREDI 13</b>	<b>JEUDI 14</b>	<b>VENDREDI 15</b>
Feuilleté au fromage Omelette Ratatouille <b>B</b> Cocktail de fruits	Carottes râpées <b>B</b> Tagliatelles aux champignons Fromage blanc	Avocat au surimi Croissant au jambon☀ Pommes noisette Fruit <b>B</b>	Cèleri rémoulade Cordon bleu Purée de pommes de terre Compote <b>B</b>	Salade de riz <b>B</b> composée Brandade de morue Crème dessert
<b>LUNDI 18</b>	<b>MARDI 19</b>	<b>MERCREDI 20</b>	<b>JEUDI 21</b>	<b>VENDREDI 22</b>
Salade verte <b>AR</b> aux croûtons Saucisse☀ Lentilles Yaourt <b>B</b>	Mousse de canard Brochette de poisson Poêlée de légumes Fruit <b>B</b>	Saucisson☀/ beurre Beignet de calamar Purée de petits pois Glace <b>B</b>	Salade de pommes de terre Steak haché de bœuf Haricots verts <b>B</b> Salade de fruits frais	Betteraves persillées Spaghettis bolognaise végétarienne Yaourt <b>B</b>

**B produit bio**

**AR agriculture raisonnée**

☀ produits contenant ou à base de porc

Sous réserve de changement au dernier moment pour cause de rupture ou de non livraison