

MENU OCTOBRE 2021



Tous nos repas sont
confectionnés
sur place

Vendredi 01/10

Crudité
Daube
Pâtes fraîches
Pâtisserie

Lundi 04/10

Salade
Steak haché
Haricots verts
Petit suisse


Mardi 05/10

Friand
Poisson
Jardinière légumes
Fruit

Mercredi 06/10

Tomate mozzarella
Poulet/frites
Fromage
Fruit


Jeudi 07/10

Salade composée
Raviolis bio 
Fromage blanc bio

Vendredi 08/10

Carottes râpées
Financière de veau
Riz
Éclair au chocolat

Lundi 11/10

Tomate/œuf dur
Épinard
Fromage
Compote bio 

Mardi 12/10

Betterave
Roti de porc
Gratin dauphinois
Fromage/fruit


Mercredi 13/10

Salade composée
Boulette de bœuf
Haricots verts
Fromage/pâtisserie

Jeudi 14/10

Charcuterie
Poulet
Petits pois
Fruit

Vendredi 15/10

 Salade
Paella au poisson
Glace

Lundi 18/10

Carottes râpées
Saucisse/frites
Ile flottante

Mardi 19/10

Surimi
Sauté d'agneau
Flan de courgettes
Fromage/fruit

Mercredi 20/10

Salade composée
Sauté de dinde
Gnocchis
Fromage/yaourt

Jeudi 21/10

Crêpes au fromage
Couscous aux légumes
Fruit

Vendredi 22/10

Tartes aux légumes
Poisson pané
Chou-fleur
Fruit

