Menu Octobre 2021

Lundi 4 Octobre	Mardi 5 Octobre	Jeudi 7 Octobre	Vendredi 8 Octobre
Salade verte Pizza au fromage Haricots verts Yaourt mixé Bio Fruit	Céleri en vinaigrette Sauté de veau Riz Bio Cantal AOP Fruit	Taboulé Dos de colin sauce citron Carottes à la crème Liégeois au chocolat Bio	Salade verte Brochette de dinde Pommes de terre rissolées Tomme blanche Fruit
Lundi 11 Octobre	**Mardi 12 Octobre**	**Jeudi 14 Octobre**	**Vendredi 15 Octobre**
Salade d'endives Crêpe au fromage Courgettes Yaourt sucré Bio	Salade de betteraves Sauté de bœuf Flageolets St Nectaire AOP Fruit	Salade coleslaw Dos de cabillaud sauce curry Boulghour Bio Yaourt mixé Bio	Salade de blé Rôti de dinde Brocolis Yaourt vanille Bio Fruit
Lundi 18 Octobre	**Mardi 19 Octobre**	**Jeudi 21 Octobre**	**Vendredi 22 Octobre**
Céleri rémoulade Riz cantonais Bio Camembert Compote Bio	Salade d'endives Rôti de porc Haricots beurre Comté AOP Gâteau basque	Salade verte Colin ail et persil Boulghour Bio Flan caramel Bio	Salade de pois chiche Rôti de bœuf Poêlée de légumes Mini emmental Fruit

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

Informations allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») - Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, oeufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.