

Menu du mois d'Octobre 2024



<p><u>Lundi 30 Septembre*</u></p> <p>Salade verte Pâtes bolognaise façon végétale Yaourt vanille Bio</p> 	<p><u>Mardi 1^{er} Octobre</u></p> <p>Taboulé Rôti de dinde Courgettes aux oignons Kiri Fruit</p>	<p><u>Jeudi 3 Octobre</u></p> <p>Coleslaw Dos de colin sauce curry Boulghour Fromage blanc fruité</p>	<p><u>Vendredi 4 Octobre</u></p> <p>Sardines Rôti de bœuf Épinards à la crème Camembert Fruit</p>
<p><u>Lundi 7 Octobre *</u></p> <p>Concombres Curry de pois chiches Coquillettes Crème dessert chocolat Bio</p> 	<p><u>Mardi 8 Octobre</u></p> <p>Lentilles vinaigrette Chipolatas Purée de potiron Tomme noire Fruit</p>	<p><u>Jeudi 10 Octobre</u></p> <p>Salade d'endives et dés d'emmental Dos de colin sauce tomate Semoule Yaourt vanille Bio</p> 	<p><u>Vendredi 11 Octobre</u></p> <p>Salade Tex-Mex Blanquette de dinde Carottes sautées Bonbel Fruit</p>
<p><u>Lundi 14 Octobre *</u></p> <p>Salade verte Riz cantonnais végétal (riz, omelette, petits pois) Flan caramel Bio Fruit</p> 	<p><u>Mardi 15 Octobre</u></p> <p>Salade de pois chiches Sauté de bœuf Chou-fleur Petit suisse fruité Fruit</p>	<p><u>Jeudi 17 Octobre</u></p> <p>Salade d'haricots verts et dés de mozzarella Dos de cabillaud Lasagnes ricotta et épinards Fruit</p>	<p><u>Vendredi 18 Octobre</u></p> <p>Cheveux de sorcières <i>(carottes râpées)</i> Mijoté de chauve-souris sur lit d'asticots <i>(sauté de dinde et riz)</i> Cervelles de corbeaux <i>(sundae)</i></p>

* Menu végétal

Les Menus peuvent 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, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.