








Menus d'octobre 2022

			
<p>Lundi 3</p> <p>Carottes râpées bio Dos de colin Pâtes bio Fromage Fruit</p>	<p>Mardi 4</p> <p>Choux aux noix bio Nuggets de poulet Haricots verts persillés bio Crème à la vanille</p>	<p>Jeudi 6</p> <p>Salade d'endives Boulette de bœuf Semoule bio Fromage Compote de pomme bio</p>	<p>Vendredi 7</p> <p>Feuilleté au fromage Lasagnes de courgette bio Salade verte bio Liégeois chocolat</p>
<p>Lundi 10</p> <p>Salade verte bio Boulette de soja sauce tomate Pâtes bio Petit suisse aux fruits</p>	<p>Mardi 11</p> <p>Macédoine mayonnaise Haut de cuisse de poulet Haricots verts bio Fromage bio Fruit</p>	<p>Jeudi 13</p> <p>Betterave bio Rôti de porc au cidre et pommes Riz blanc bio Fromage Fruit</p>	<p>Vendredi 14</p> <p>Carottes râpées bio Poisson meunière et citron Purée de courgette bio Yaourt aromatisé</p>
<p>Lundi 17</p> <p>Carottes râpées bio Pizza tomate et fromage Salade verte Yaourt aromatisé bio</p>	<p>Mardi 18</p> <p>Cervelas Haut de cuisse de poulet Pommes de terre Fromage bio Banane bio</p>	<p>Jeudi 20</p> <p>Betterave bio Hachis parmentier Salade verte bio Fromage Fruit</p>	<p>Vendredi 21</p> <p>Salade verte aux noix bio Côte de porc aux herbes Gratin de brocoli bio Fromage blanc</p>
		<p><b>Bonnes Vacances de Toussaint</b></p>	

Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en raison des impératifs de livraison, en fonction du cours des denrées ou de tout autre événement exceptionnel

Les produits bio ainsi que le pain sont achetés auprès de fournisseurs locaux