

MENU OCTOBRE 2020



DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 5 AU 9	TOMATES STEACK HACHÉ (PL) FRITES FRUITS	OEUFS MAYO (FM) RATATOUILLE (FM) POULET COMPOTE (FM)	BETTERAVES (PL) POISSON PANÉ FRAIS HARICOTS VERTS (PL) TOME FERMÈRE (AB/PL) FRUITS	TOMATES FARCIES (FM) RIZ YAOURT (AB/PL) FRUITS
DU 12 AU 16	CAROTTES RAPÉES (PL) SAUCISSES (PL) LENTILLES SALADE DE FRUITS	MENU VÉGÉTARIEN PAMPLEMOUSSE LASAGNES DE LÉGUMES (FM) YAOURT (AB/PL) ET FRUIT	POTAGE CITROUILLE FENOUIL/POMMES POELÉES(FM) ESCALOPE DE VEAU (PL) TARTE AUX POIRES (FM)	CONCOMBRE SAUMON CAROTTES VICHY (FM) FROMAGE BLANC (AB/PL) FRUIT
DU 19 AU 23	VACANCES DE LA TOUSSAINT			
DU 26 AU 30	VACANCES DE LA TOUSSAINT			
LÉGENDES				
 PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts.				
 AB : produits issus de l'agriculture biologique.				
 FM : Fait Maison : quand l'abbé nous propose ses recettes, pour le plus grand plaisir des petits !				
Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenances peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes.				