

## MENUS OCTOBRE



DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
3/10 AU 7/10	Œuf mimosa (FM) Poulet Ratatouille (FM) Fruit (AB/PL)	Chou-fleur vinaigrette Moule Frite Compote (FM)	Poireau vinaigrette Blanquette de poisson (FM) Riz Tome (AB/PL) Fruit (Ab/PL)	Salade de pâte Rôti de veau Patate douce Œuf au lait (FM)
10/10 AU 14/10 Semaine du goût Octobre rose (colorant naturel)	<b>Betterave</b> Croq monsieur Salade de choux rouge Rose des sables (FM)	<b>Rosette</b> Poisson rose Riz rose Salade de fruit (FM)	Potage (FM) Escalope de veau <b>Gratin de chou-fleur rose (FM)</b> Fromage (AB/PL) <b>Pana cotta à la rose (FM)</b>	Salade vert et noix <b>Porc au tandoori (FM)</b> <b>Purée Rose (FM)</b> <b>Fromage blanc coulis de framboise</b>
17/10 AU 21/10	Friand de fromage Poisson Purée de potimarron (FM) Fruit (AB/PL)	<u>Menu végétarien</u> Potage (FM) Pâté de pomme de terre (FM) Yaourt (AB/PL) Fruit (AB/PL)	Carotte râpé Quiche knacki poireau (FM) Salade Fromage (AB/PL) Yaourt (AB/PL)	Potage à la citrouille (FM) Ravioli Fromage (AB/PL) Gâteau Halloween (FM)
24/10 AU 28/10		<i>Joyeux Halloween</i>		
31/10 AU 5/11	<b>BONNE VACANCE</b>			
<u>Légende</u>				
	PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts			
	AB : Produits issus de l'agriculture biologique			
	FM : Fait Maison, Camille nous propose ses délicieuses recettes pour le plus grands plaisir de nos 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.				