

MENUS OCTOBRE 2023

DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 2/10 AU 6/10	<p><u>Octobre rose</u> Betterave Poisson Rose Purée rose (FM) Fromage coulis de framboise</p>	<p>Friand fromage (FM/PL) Cordon bleu Petit pois Yaourt Fruit</p>	<p>Crevette mayonnaise Sauté d'agneau au curry (FM/PL) Frite de carotte (FM) Fruit Kiri</p>	<p><u>Menu végétarien</u> Brocolis vinaigrette Fondue Fromage (FM) Frite Tiramisu spéculos (FM)</p>
DU 9/10 AU 13/10 <u>Semaine du goût Asiatique</u>	<p>Chou-fleur en vinaigrette Poisson Epinard béchamel (FM) Fromage Perle du Japon (FM)</p>	<p>Avocat vinaigrette Poulet curry coco (FM) Riz cantonais (FM) Fruit Petit suisse</p>	<p>Carotte râpé Porc au caramel (FM) Pomme vapeur Fromage blanc confiture</p>	<p>Salade de soja (FM) Petit salé (FM/PL) Potée de choux Salade de fruit (FM)</p>
DU 16/10 AU 20/10	<p>Salade emmental (FM) Moule Frite de patate douce Yaourt Fruit</p>	<p>Maïs vinaigrette Saucisse (FM/PL) Lentille Fromage Compote</p>	<p>Salade de pâte (FM) Poulet à la pistache (FM) Poêlé de légumes (FM) Petit suisse Fromage</p>	<p>Potage vermicelle Pâte à la bolognaise (FM/PL) Yaourt Gâteau Halloween (FM)</p>
DU 23/10 AU 27/10	 <h1>BONNE VACANCES</h1>			
	<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.			