



# MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2021

	LUNDI 04 OCTOBRE	LUNDI 11 OCTOBRE	LUNDI 18 OCTOBRE
	Concombres à la crème ● Chipolatas Ratatouille ● Camembert	Tomates en salade ● Merguez Couscous ● Camembert	Pâté de campagne Lasagnes Kiri Raisin blanc ●
	MARDI 05 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	MARDI 19 OCTOBRE
	Salade de betteraves et pommes Porc au curry Riz basmati <b>BIO</b> Mousse au chocolat	Salade de maïs et thon Hachi parmentier Salade verte ● Eclair au chocolat	Velouté de citrouille ● Bœuf bourguignon Pâtes <b>BIO</b> Petits suisses aux fruits
	JEUDI 07 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE
	Soupe à l'oignon ● Spaghettis à la bolognaise <b>BIO</b> Pommes au four ●	Velouté de carottes ● Chili con carne Blé <b>BIO</b> Yaourt nature sucré	Carottes râpées ● Emincés de poulet aux champignons Haricots verts Flamby
VENDREDI 01 OCTOBRE	VENDREDI 08 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 22 OCTOBRE
Tomates en salade ● Nuggets de poulet Flan de courgettes gratiné ● Pêche ●	Salade de pâtes Poisson pané Brocolis Fromage blanc sucré	Concombres en salade ● Crêpes au jambon-fromage Salade verte ● Pomme	Taboulé Filet de poisson à la sauce crevette Riz <b>BIO</b> Edam

## VACANCES DE TOUSSAINT



Les menus seront respectés sous réserve d'approvisionnement des denrées alimentaires.

● **Produits locaux**  
**BIO** Produits Bio