



MENU DE OCTOBRE 2023

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
DUO DE CHOU BIO GRATIN DE PATES AUX LEGUMES DANETTE LIEGEOIS	RADIS/BEURRE ROTI DE DINDE HARICOT VERT FROMAGE SALADE DE FRUITS	PATE DOS DE COLIN CHOUFLEUR BROCOLIS RAISIN	SALADE NICOISE SAUTE DE BŒUF CAROTTES GLACE
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
RILLETES/CORNICHONS EMINCE DE PORC A L'OIGNON LENTILLES FRUIT DE SAISON	TOMATES ROTI DE BŒUF POMME LYONNAISE PETIT SUISSE AROMATISE	CONCOMBRE CHILI VEGETARIEN FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE PIEMONTAISE CROQUE MONSIEUR SALADE YAOURT BIO
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
CELERI RAVE SAUTE DE POULET BASQUAISE BOULGOUR FROMAGE GLACE A L'EAU	TABOULE GRATIN DE COURGETTE AUX LEGUMES YAOURT BIO	SALADE FRISEE AUX LARDONS SAUTE DE VEAU AU ROMARIN ET SES LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES JAMBON COQUILLETES LIEGEOIS
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI