




















lun 19 oct	mar 20 oct	mer 21 oct	Menu végétarien	ven 23 oct
Macédoine mayonnaise	Riz au jambon	Cervelas ravigote	Betteraves vinaigrette	Taboulé
Sauté de porc à l'estragon	Escalope de dinde sauce champignons	Paupiette de veau / Petits pois carottes (plat complet)	Croque-Veggie 	Poisson pané
Pâtes	Beignets de légumes		 Salade verte	Epinards béchamel
 Gouda	 Bûche mi-chèvre 	 Camembert 	 St Paulin	Chantailou
 Fruit	Velouté aux fruits	Crème dessert vanille	Beignet pommes	Compote
lun 26 oct	mar 27 oct	mer 28 oct	Menu végétarien	ven 30 oct
 Carottes râpées	Piémontaise au poulet	Potage poireau-pomme de terre	Salade de pois chiches	Rosette
Saucisse de toulouse / Lentilles (plat complet)	Nuggets de volaille	Pâtes façon bolognaise	Omelette nature	Dos de colin aux petits légumes
	Jardinière de légumes		Pommes vapeur	Riz
 Mimolette	 Carré de Ligueil 	 Emmental	Vache picon	 Camembert 
Fromage blanc nature sucré	 Fruit	Yaourt aromatisé	 Roulé à la confiture de fraise	 Fruit

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

