

# MENU DU 04/10 AU 22/10/2021

Nous nous gardons le droit si nécessaire de changer ce menu.

LUNDI 04/10	MARDI 05/10	MERCREDI 06/10	JEUDI 07/10	VENDREDI 08/10
Feuilletée au comté Sot-l'y-laisse de dinde Carottes vichy Liégeois aux fruits	Betteraves râpées Poisson du moment Patate douce Maestro vanille	Salade blé/thon Normandin de veau Dé de navets Fromage Pomme	Repas végétarien Tartare de concombre Tortellini tricolore FR Salade verte Yaourt vanille	Taboulé Saucisse de canard Chou Fromage Compote
LUNDI 11/10	MARDI 12/10	MERCREDI 13/10	JEUDI 14/10	VENDREDI 15/10
Repas végétarien Courgettes/carottes râpées Omelette Salade verte Liégeois chocolat	Lentilles paysannes Sauté de veau Haricot beurre Fromage Poire	Salade surimi/croutons Roti de bœuf Poêlée lyonnaise Fromage blanc aux fruits	Salade boulgour/maquereaux Poisson du moment Purée de potiron Fromage Salade de fruits	Macédoine de légumes Potatoes burger Salade verte Muffins pépites chocolat
LUNDI 18/10	MARDI 19/10	MERCREDI 20/10	JEUDI 21/10	VENDREDI 22/10
Salade piémontaise Tempe de porc Dé de céleri Fromage Banane	Terrine de légumes Risotto carbonara Salade verte Yaourt nature sucré	Perles marines/tomates/pomme Croque fromage Salade verte Compote	Radis noir râpé Filet de poulet Pomme de terre grenaille Novly caramel	Rosette beurre Poisson du moment Fondue de poireaux Fromage Purée de fruits

Légende :



Fabrication maison



Agriculture biologique



Produits de saison



Produits de notre région